



ENTREES

Buffet de salades

(seulement par beau temps)

Verte	Grüner		8.-	
Mêlée	Gemischter		12.-	
Maxi			19.-	
Carpaccio de bœuf avec copeaux de parmesan			20.-	28.-
Rindercarpaccio mit gehobelte Parmesan				

Salatbuffet

Salade du Château

(salade verte, tomates cerise, foies de volaille, olives, vinaigrette aux framboises)
(Grüner Salat, Cherry-Tomaten, Geflügelleber, Himberersalatsauce)

32.-

Salade estivale

(salade verte, tomates cerise, saumon fumé, mozzarella, cornichons, basilic)
(Grüner Salat, Cherry-Tomaten Mozzarella, Geräucherter Lachs, Gurkenund Basilikum)

32.-

Pâtes

Penne ou spaghetti	carbonara		23.-	
	crevettes	(Garnelen)	25.-	

Assiette végétarienne

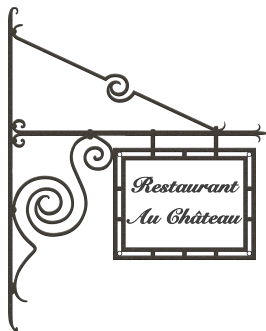
Penne ou spaghetti aux légumes	Penne oder Spaghetti mit Gemüse	24.-
Assiette de légumes	Teller mit Gemüse	22.-

Pizza

Marguerite	(tomate, mozzarella, origan)	14.-
Jambon	(tomate, mozzarella, jambon, origan)	16.-
Romana	(tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan)	17.-
Exotique	(tomate, mozzarella, jambon, ananas, origan)	17.-
Château	(tomate, vacherin-gruyère, lard, oignons, oeufs)	19.-
Alibaba	(tomate, mozzarella, merguez, salami, piment, olives)	19.-

Met au fromage

Fondue moitié-moitié	Käse-Fondue	22.-
Omelette au fromage, salade verte	Käse Omelette, Salat	22.-



POISSONS

Friture de perches	Eglifilet Fritiert	38.-
Perches au beurre	Eglifilet in Butter	39.-
Perches aux morilles	Eglifilet mit Morcheln	43.50.-
Palée ou Bondelle au beurre	Felchen in Butter	38.-
Palée ou Bondelle aux morilles	Felchen mit Morcheln	43.50.-
Crevettes géantes flambées au rhum	Riesengarnelen flambiert mit rum	42.-

Nos mets sont servis avec salade, frites, riz ou pommes naturees
 Unsere Beilagen, Pommes Frites oder Salzkartoffeln oder Reis und Salat

VIANDES

Entrecôte de Kangourou sur ardoise (200g) sauce poivre ou paprika	Känguru entrecôte vom speckstein (200g) Pfeffer oder Paprika Sauce	38.-
Tranche de porc panée sauce tomate	Schweinschnitzel Paniert Tomatensauce	25.-
Tranche de veau panée sauce tartare	Kalbsschnitzel Paniert Tartare sauce	36.-
Emincé de poulet au curry	Poulet Geschnetzeltes an Curryrahmsauce	26.-
Roastbeef sauce tartare	Roastbeef Tartare Sauce	29.-
Pavé de boeuf (200g) sauce café de Paris ou poivre	Rindsentrecôte (200g) Pfeffer oder Café de Paris	44.-
Entrecôte de cheval (200g) sauce café de Paris ou poivre	Pferdeentrecôte (200g) Pfeffer oder Café de Paris	38.50.-
Potence du Château (min. 2 pers.) Boeuf et cheval flambé au cognac sauces: calypso, moutarde, curry, oignons, cornichons Supplément (100g)	Galgen vom Schloss (min. 2 pers.) Rind und Pferdefleisch mit Cognac flambiert Sauces: cocktail, senf, curry, silberzwiebeln, essiggurken Ergänzung (100g)	44.- 25.-

Nos mets sont servis avec salade, frites, riz ou pommes naturees
 Unsere Beilagen, Pommes Frites oder Salzkartoffeln oder Reis und Salat