


## Spécialités du Bœuf Recommandées




à la demande, de 18 h 00 à 23 h 00

«Tatar vom Rinderfilet» Filet de bœuf haché (ca. 150g)   , préparé au guéridon € 21,80

### Pour deux personnes:

#### Entrecôte double

avec beurre maître-d'hôtel  accompagnée de frites et une variation de légumes € 48,00





**Chateaubriand** (double steak de filet) au cognac  , aux champignons et raisins,  
«spätzle»  (pâtes aux oeufs régionales) et une variation de légumes

€ 64,00

## Collations

offres disponibles de 15 h 00 à 18 h 00

#### «Rösti à la Meyer»

Steak haché   (fricadelles), jambon cuit <sup>②④⑤</sup> et fromage  au gratin, garnis avec un œuf au plat , accompagnés de galettes de pommes de terre suisses € 9,50



«Elsässer Wurstsalat» Salade (froide)  de saucisse <sup>②④⑤</sup> et fromage <sup>②③⑤</sup>  accompagnée de pommes de terre à la poêle

€ 11,80

#### «Schwarzwälder Schinken»

Jambon de Forêt-Noire <sup>②</sup> accompagné de beurre  et pain  € 9,80




#### «Salat Spiegelei»

Grande Salade  composée de légumes, de tomates et un œuf au plat  € 9,80

## Offre Speciale

spécial de 22 h 00 à 24 h 00



«Schweinhaxe» Jarret de porc rôti a avec du pain  et accompagné d'une sauce traditionnelle faite maison  i servi avec une bière «Ganter»  de 0,5l en pression

€ 9,80