



Les Entrées

Velouté de potiron à la crème mascarpone 10,00 €

*Pumpkin soup with mascarpone
Kürbissuppe mit Mascarpone*

Sélection de charcuteries et produits du terroir, pickles de légumes, à partager (min. 2 pers.) 16,00 € p.p.

*Selection of cold cuts and local produce, mixed pickles
Kalte Platte mit lokalen Köstlichkeiten, eingelegtes Gemüse*

Les Plats à Partager

Fondue au fromage suisse - dés de pain fermier (min. 2 pers.) 29,50 € p.p.

*Swiss cheese fondue - with diced bread
Schweizer Käsefondue - mit Brotwürfeln*

Raclette au fromage - pommes de terre, charcuterie fine, cornichons, oignons (min. 2 pers.) 32,50 € p.p.

*Cheese-Raclette - potatoes, cold cuts, pickles, onions
Käse-Raclette - Kartoffeln, Schinken & Salami, Gewürzgurken, Zwiebeln*

Les Plats

Rösti au lard, fromage et oeuf 24,50 €

*Rösti with bacon, cheese and egg
Rösti mit Speck, Käse und Ei*

Rösti au saumon fumé, sauce raifort et oignons 28,00 €

*Rösti with smoked salmon, horseradish sauce and onions
Rösti mit geräuchertem Lachs, Meerrettich Soße und Zwiebeln*

Spätzle au fromage (végétariens) 23,00 €

*Cheese Spaetzle
Käsespätzle*

Tartiflette au Reblochon de Savoie - pommes de terre, lardons, oignons, le tout gratiné, avec salade 25,00 €

*Tartiflette - Potatoes, smoked bacon, onions, gratinated with Reblochon cheese, side salad
Tartiflette - Kartoffeln, geräucherter Speck, Zwiebeln, überbacken mit Reblochon Käse, Salat*

Escalope de veau savoyarde gratinée au fromage et jambon, pommes frites et salade 28,00 €

*Veal escalope baked with Swiss cheese and ham, french fries and side salad
Kalbsschnitzel mit Schweizer Käse und Schinken überbacken, Pommes und Salat*

Hopp Schwiiz Burger - Steak haché, galette de pdt, fromage raclette, bacon et oignons frits 26,50 €

*Hopp Schwiiz Burger - Beef patty & fried potato patty, raclette cheese, bacon and fried onions
Hopp Schwiiz Burger - Rindfleisch Patty & Kartoffelrösti Patty, Raclettekäse, Speck und geröstete Zwiebeln*

Pierrade (Rumsteck Black Angus 300g) - pomme de terre en chemise, salade et sauce au choix 32,50 €

*Hot Stone (Black Angus sirloin steak) - baked potato, salad and sauce of your choice
Heißer Stein (Black Angus Rumpsteak) - Ofenkartoffel, Salat und Soße nach Wahl*

Suggestions de la Saison

Boudin Noir avec purée pommes de terre, chou rouge et compote 24,50 €

*Black pudding with mashed potatoes, red cabbage and apple sauce
Blutwurst mit Kartoffelpüree, Rotkohl und Apfelmus*

Ragoût de marcassin aux airelles, spätzle et chou rouge 28,00 €

*Young wild boar stew with cranberries, spätzle and red cabbage
Wildschwein Eintopf mit Preiselbeeren, Spätzle und Rotkohl*

Tarte flambée Montagnarde avec crème fraîche, lardons, oignons, pommes de terre et fromage raclette 18,50 €

*Tarte flambée with cream, bacon, onions, potatoes and raclette cheese
Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln, Kartoffeln und Raclettekäse*

La Sélection des Vins

Champagne - 0,75 l

Moët & Chandon Brut Impérial.....85,00 €

Crémant - 0,75 l


Crémant Alice Hartmann brut rosé.....49,00 €

Crémant Kox Cuvée Fleurs Blanches Verre: 10,00 € / 42,00 €

Les vins blancs - 0,75 l

Luxembourg

Pinot Blanc Wäibour Grand 1^{er} Cru - Grevenmacher Fels..44,00 €
Domaine Clos des Rochers, Grevenmacher

Pinot Gris Grand 1^{er} Cru46,00 €
Domaine Sunnen-Hoffmann, Remerschen 


Pinot Gris Grand 1^{er} Cru - Grevenmacher Fels45,00 €
Domaine Clos des Rochers, Grevenmacher


Riesling Grand 1^{er} Cru - Wellenstein Kurschels45,00 €
Domaine Mathis Bastian, Remich

Riesling Grand 1^{er} Cru - Gottesgöf 47,00 €
Domaine Claude Bentz, Remich

France

Chardonnay - Viré-Clessé.....49,00 €
Domaine Emilian Gillet 

Sancerre blanc - Cuvée Romble.....52,00 €
Domaine Dauny 

Chablis - Sainte Claire46,00 €
Jean -Marc Brocard 

Autriche

Sauvignon Blanc48,00 €
Weingut Pökl Mönchhof

Les vins rosés - 0,75 l

Domaine de l'Île Rose 47,00 €
Côtes de Provence - Porquerolles 

Château Sainte Roseline45,00 €
Côtes de Provence, cru classé

Les vins rouges - 0,75 l

Luxembourg

Pinot Noir « Barrique - Rouge »49,00 €
Domaine Madame Aly Duhr, Ahn

France


Château Valoux44,00 €
Grand Vin de Bordeaux - Pessac Léognan

Château La Croix Bellevue48,00 €
Grand Vin de Bordeaux - AOC Lalande de Pomerol

Château Haut Veyrac 47,00 €
Bordeaux, Saint Emilion Grand Cru

Château Le Bosq 1852,00 €
Sainte Estèphe Cru Bourgeois

Châteauneuf-du-Pape48,00 €
Domaine du Vieux Lazaret


Gigondas Domaine Montirius48,00 €
Culture selon le principe biodynamie
Gigondas AOC, Rhône 

Saint Joseph La Source48,00 €
Domaine Ferraton Père et Fils 

Crozes Hermitage La Matinière48,00 €
Domaine Ferraton Père et Fils 

Si mon père savait, Bernard Magrez.....46,00 €
Côtes de Roussillon

Bourgogne - OKA.....49,00 €
Appellation Bourgogne Controlée, Domaine Cyprien Arlaud

Mercurey Rouge Caudrois.....53,00 €
Domaine Mia 

Autriche

Zweigelt Ried Römerstein.....43,00 €
Münzenrieder

Big John Cuvée Réserve (Cabernet-Pinot Noir-Zweigelt).....46,00 €
Weingut Scheiblhofer

Italie

Vervaglione - Papale Linea d'Oro44,00 €
Primitivo de Manduria

Chianti Classico Le Filigare46,00 €
Toscana, DOC 

Nero d'Avola Principe di Butera.....45,00 €
Terra Siciliane, DOC

Les vins du Monde

Baron de Ley44,00 €
Rioja DOC, Espagne

Los Vascos Grande Réserve45,00 €
Colchagua, Chile

Les Vins Ouverts en Suggestion

Pinot Gris Grand 1^{er} Cru - Moselle, Luxembourg
Domaine Houchart Rosé - Côtes de Provence, France
Bordeaux - Lussac Saint-Émilion, France

Verre: 8,40 € - 25cl: 14,00 € - 50cl: 28,00 € - Bouteille: 42,00 €