



S

P

E

I

S

E

K

A

R

T

E

Menu Des Alpes

Kürbiscremesuppe
geröstete Kernen und Knoblauchcroutons

*Crème de potiron
Graines de courges, croûtons à l'ail*



Gebratene Rehmedaillons

Preiselbeersauce

Spätzli

Wildbeilagen

Médailлон de chevreuil

Sauce aux airelles

Spätzli

Garniture de chasse



oder / ou

Fiorelli mit Morcheln gefüllt
an Rahmsauce



Fiorelli farcis aux morilles

sauce à la crème



Lauwarme Pflaumen mit Zimteis
Prunes tièdes avec glace à la cannelle



mit Fleisch / avec viande 64.50

Vegetarisch / végétarien 48.50

Salate ~ Salades

- 21 Herbstlicher Blattsalat
mit Sprossen & Kernen garniert 10.00

Salade verte avec pousses & graines
- 22 Gemischter Salat 11.00

Salade mêlée de saison
- 23 Herbstsalat
mit Feigen, Datteln, Ei, gerösteten Nüssen & Croutons garniert 15.00

Salade d'automne avec figues, œuf, dattes, noix grillées & croutons

Salat-Saucen / Sauces

French-Dressing • • • •

Italian-Dressing • • •

Preiselbeer-Vinaigrette • • • •

Suppe ~ Soupe

- 24 Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernen & Croutons 11.00

Crème de courges et graines de courges & croûtons

Fleisch ~ Viande

- 32 Schweinssteak an Pilzsauce
Nudeln und Gemüse
● ● ● ● ● ● ● ●
Steak de porc, sauce aux champignons, nouilles et légumes 29.50
- 33 Rinds-Entrecôte / Black Angus
an Rotweinjus & Kräuterbutter
Pommes-Frites und Gemüse
● ● ● ● ● ● ● ●
Entrecôte de bœuf, jus aux vin rouge, café de paris, frites et légumes 41.00

Fisch ~ Poisson

- 41 Gebratenes Zanderfilet
an einer Limettensauce
Reis & Gemüse
● ● ● ● ● ● ● ●
*Filet de sandre, sauce au citron vert
Riz et légumes* 33.50
- 42 Eglifilet frittiert an Tartarsauce
Frites und Gemüse
● ● ● ● ● ● ● ●
*Filet de perches frits sauce tartare
Frites et légumes* 29.50

Vegetarisch ~ Végétarien

- 51 Fiorelli mit Morcheln gefüllt an Rahmsauce 29.50
● ● ● ● ● ● ● ●
Fiorelli farci aux morilles sauce à la crème
- 53 Herbstliches Gemüse – Curry 28.50
● ● ● ● ● ● ● ●
Curry de légumes automnal
- 54 Herbstlicher Teller 25.50
Spätzli, Pilzrahmsauce, Rosenkohl
Rotkraut, Apfel, Büschelbirne und glasierte Marroni
● ● ● ● ● ● ● ●
Plat d'automne
Spätzli ,sauce aux champignons, choux de Bruxelles,
choux rouge, pomme, poires à botzi et marrons glacés
- 55 Blätterteig Pastetli mit Pilzrahmsauce, Reis und Gemüse 28.50
● ● ● ● ● ● ● ●
Vol - au vent farci aux champignons, riz et légumes



Hotel des Alpes Hauptstrasse 29 3186 Düringen