



# Menu au bar

Pour les amoureux de classiques, cuisine en continu de 12h30 à 21h00


## Entrées & petits plats

Soupe de Flädle badoise	9
<i>Allergènes: blé, produits laitiers sans lactose, oeufs</i>	
 Salade d'automne   Dressing maison   Graines de courge   Tomates cerises   Concombre	11
<i>Allergènes: gluten, moutarde</i>	
Plateau casse-croûte	19
Fromage   Jambon   Cottage   Hummus   Légumes   Beurre   Pain de campagne	
<i>Allergènes: soufre, nitrite, lactose</i>	

## Plats principaux

Pasta of the day	23
<i>varie chaque jour</i>	
 Fitness Bowl	22
Pois chiches   Crudités   Noix   Graines   Herbes	
<i>Allergènes: moutarde</i>	
Filet de truite de la Forêt Noire   Pommes de terre persillées   Epinard   Beurre de cacahuètes	38
<i>Allergènes: poisson, produits laitiers sans lactose</i>	
Escalope viennoise de veau bio   Frites   Légumes	36
<i>Allergènes: farine de blé 405, produits laitiers sans lactose, oeuf</i>	
Steak de boeuf environ 200g	32
„Schupfnudeln“	6
<i>Allergènes: blé, oeuf</i>	
Légumes	6
<i>Allergènes:</i>	
Salade	6
<i>Allergènes:</i>	

## Desserts et gateaux

 Sorbet   par boule	3
Portion de gâteau	6
<i>Allergènes:</i>	
Panna Cotta   Framboise   Citron vert	14
<i>Allergènes: produits laitiers sans lactose</i>	
Dessert aux fromages	17
<i>Avec des spécialités régionales</i>	

*Pour les passionnés de haute cuisine, nous recommandons notre  
demi-pension Gourmet*