

Salat:

Gemischter Blattsalat Fr. 6.50

„ La Tarte Flambée“ - der Flammkuchen

Die Tradition

Auf den Bauernhöfen im französischen Elsass wurde vor über 100 Jahren im hauseigenen Ofen das Brot gemacht. Um die Hitze zu prüfen wurden zuvor Teigstücke ausgerollt und bei noch loderndem Feuer gebacken.

Eines Tages kam man auf die Idee die ausgerollten Teigstücke mit Crème, Zwiebeln und Speck zu belegen- entstanden war eine Delikatesse, la „Tarte Flambée“- der Flammkuchen.

Noch heute ist es im Elsass eine Tradition, den Flammkuchen in geselliger, fröhlicher Runde zu geniessen. In 6 bis 8 Stücke zerteilt, wird er auf dem Holzbrett serviert. Jeder am Tisch rollt sich sein Stück zusammen und verspeist es aus der Hand- bon Appétit!

Flammkuchen

Traditionell: Sauerrahm, Speck und Zwiebeln Fr. 15.50

*Gratiniert: Sauerrahm, Speck,
Zwiebeln und Käse* Fr. 16.50

*Pikant: Sauerrahm, Paprikawurst,
Oliven, Zwiebeln und Käse* Fr. 17.--

*Rauchlachs: Sauerrahm, Zwiebeln,
Rauchlachs und Kapern* Fr. 18.50

*Vegi: Sauerrahm, Zwiebeln, Oliven
Feta, Kräuter und Peperoni* Fr. 17.--

*Asiatisch: Sauerrahm, Zwiebeln,
Sojasprossen, Gemüse, Pilze
Asiatische Gewürze, (Wasabi)* Fr. 18.50

Desserts *Feine Zwetschgen-Zimt Glace-Schnitte
mit Rahm garniert* Fr. 6.50

*Schwarzwälder Glace Schnitte
mit Rahm* Fr. 6.50