



Wildkarte

Hauptgerichte

Wildschwein Ragout mit Sauerkirschen, Pommes Dauphine und Rotkohl

Ragout de sanglier au cerise, pommes dauphine et chou rouge

23.00

Hirschfilet an einer Preiselbeer Sosse, Knödel und Rosenkohl

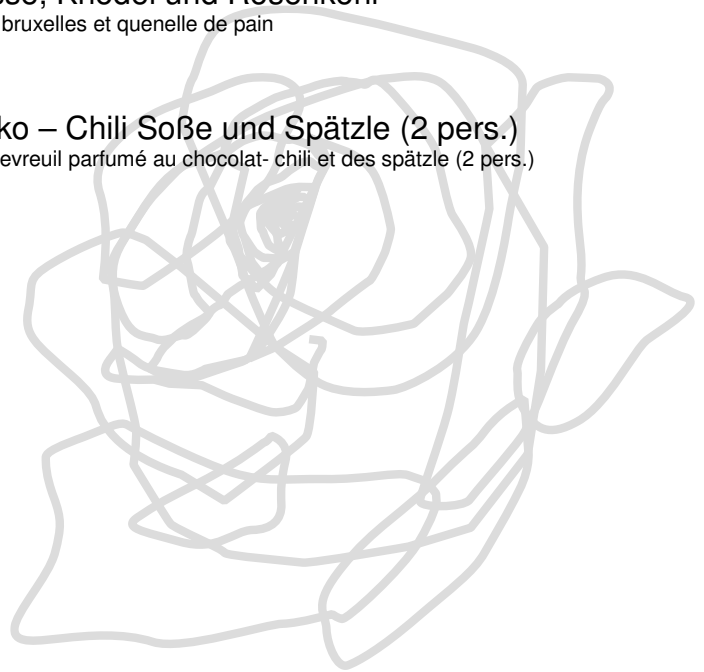
Filet de cerf au sauce aux airelles, choux bruxelles et quenelle de pain

32.00

Rehbraten mit Rotkohl, Rosenkohl und Schoko – Chili Soße und Spätzle (2 pers.)

Rôti chevreuil avec choux rouges, choux de Bruxelles et sauce de chevreuil parfumé au chocolat- chili et des spätzle (2 pers.)

56.00





Salate

	Kleiner Salat	Grosser Salat
Mix Salat	7.00 (als Beilage)	9.50
Mit Geflügelstreifen	11.50	17,00
Mit Rinderfilet		24.50
Mit Tagesfisch	14.00	20.50

Zusätzlich können Sie noch folgende Extra bestellen

Extra Deluxe

(+1.50)

Frische Früchte

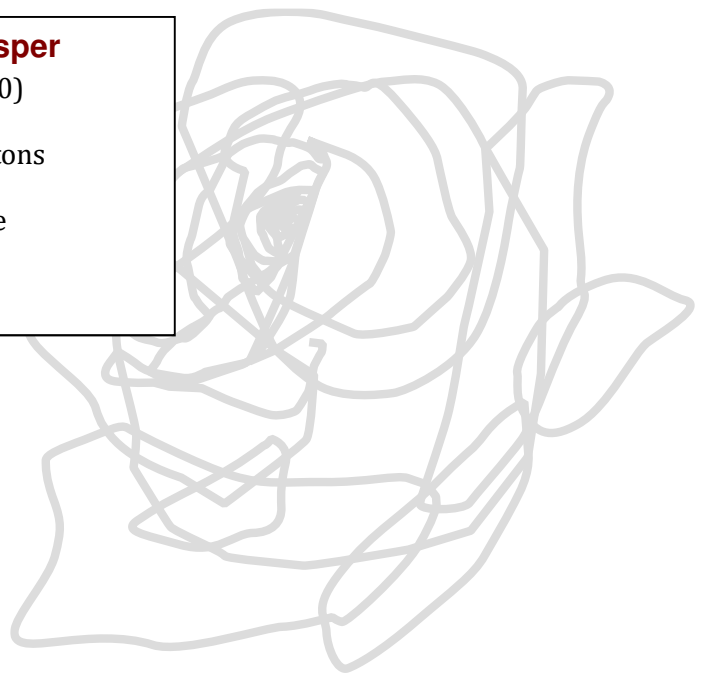
Getrock. Tomaten

Knusper

(+0.20)

Croutons

Nüsse





Suppen

Tagessuppe soupe du jour	6.00
Vegder Kürbis Suppe mit Speck Potage de potiron de St Vith au lard	6.50

Vorspeisen

Hausgemachtes Filet Americain an einem Kräutersalat Filet Américaine fait maison et salade aux herbes	12.00
Carpaccio vom Eifler Rind mit Rucola und Trüffel Öl und Tomatensorbet Carpaccio de bœuf avec une salade de roquette et l'huile de truffe et sorbet de tomate	13.00
Gebratenen Garnelen an einem Cous cous Salat und Humus Scampis sautées avec une salade de couscous et Humus	14.50
Hausgemachter Räucherlachs an einem Fenchel-Carpaccio und Limetten Gel Saumon fumé maison sur un carpaccio de fenouil et gelé de citron vert	15.50
Gebratenen Jakobsmuscheln mit feinem Wok Gemüse und Ananas-Chili Chutney St Jacques sautées avec de légume sauté asiatique et un chutney d'ananas parfumé au chili	16.50





Hauptgerichte Fleisch

Gegrilltes Rinderfilet vom Eifler Rind mit Fritten, Salat und einer Pilz Soße Filet de boeuf de la région grillée avec des frites, salade et une sauce champignon	26.00
Rinderfilet vom Eifler Rind mit Trüffel Pomme Dauphine, saisonalen Gemüse und einer Rotwein Gänseleber Soße Filet de boeuf avec des pommes dauphine au Truffe, légumes de saison et une sauce au vin rouge au foie gras	28.50
Duett Maishähnchen an einem Kraut Gemüse und Kartoffel Mousseline Suprême de poulet de mais avec choux à la crème et une Mousseline de pomme de terre	24.00
Hausgemachtes Filet Americain mit Fritten und Salat Filet Americaine fait maison avec des frites et salade	22.50
Geschmorte Schweinebauch an einer Schalotten Soße und Kartoffel Lauch Püre Poitrine de porc braise avec une sauce d'échalote et une pure de pomme de terre au poireau	26.50

Hauptgerichte Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit „Le Valet“ und Röstzwiebeln Spätzle au fromage « Le Valet » et des oignons frit	15.00
Vegetarische Tajine von Bulgur und Tomate Tajine végétarien avec bulgur et tomate	13.00





Hauptgerichte Fisch

Tagesfisch an einem Kartoffel Lauch Mousseline und Kohlrabi Gemüse Poisson du jour avec une mousseline de pomme de terre au poireau et de la chou rave	22.00
Medaillon von Lachs an einem Krautgemüse, Speck und gebratene Spätzle an einer violetten Senf Soße Médaillon de saumon au lard, chou à la crème, des spätzle sautés une une sauce à la moutarde de raisin	25.00
Schwertfisch Steak mit rotem Bulgur und einer Tomaten-Oliven Soße Steak d'espadon avec de bulgur rouge et une sauce de tomate à l'olive	24.00
Seezunge in einer Kapern-Limetten Butter Kartoffelstampf und Salat Sole au beurre parfumée aux câpres et citron vert, pomme de terre écrasé et une petite salade	31.50





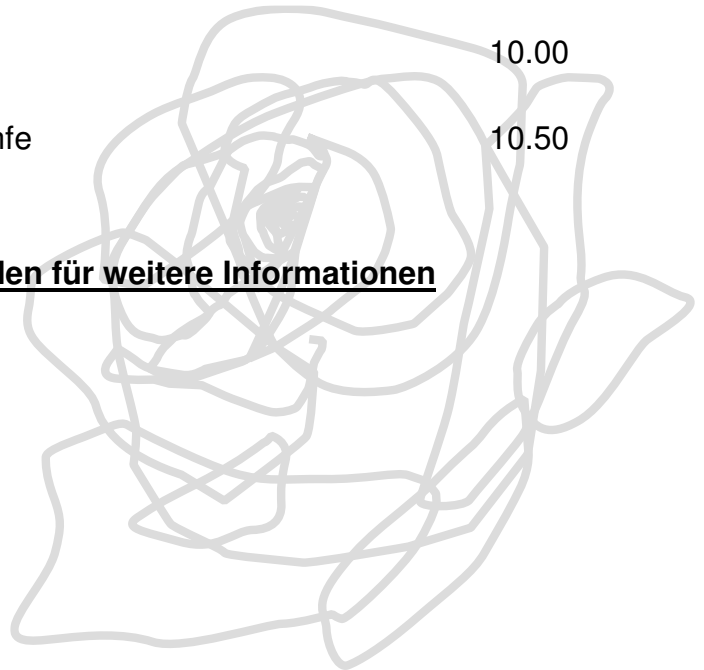
Kinderkarte

Tagessuppe Soupe du jour	3.00
Haugemachte Nuggets mit Fritten und Kompott Nuggets de poulet fait maison avec frites et de la compote	8.00
Tagliatelle mit Tomatensoße Tagliatelle avec sauce Tomate	6.50

Dessert

Crème Brûlée Crème Brûlée	9.00
Moelleux au Chocolat mit hausgemachtem Eis Moelleux au chocolat avec une boule de glace	9.50
Variation vom Vegder Kürbis und Pflaume Variation de potirin de St-Vith avec des prunes	10.00
Kleine Käseauswahl an einem Duett von Früchtesenfe Plateau de fromage avec un duo de moutarde de fruits	10.50

Allergiker können sich gerne bei der Küche melden für weitere Informationen





Bistro

Kochschule

Fine Dining

Hauptstraße 36

4780 St. Vith

Tel. 080/398756

Fax. 080/570683

info@sit-down.be

www.sit-down.be

Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

