



Wildkarte

Vorspeise

Duette von Wildterrinen an einem Kräutersalat und Preiselbeeren
Duo de terrine de gibier sur une salade aux herbes et des airelles

13.00€

Carpaccio vom Hirschfilet an einen Feigengelee und Walddorfsalat
Carpaccio de cerf aux gelé de figue et salade « Waldorf »

15.50€

Hauptgerichte

Hausgemachter Wildburger an einem Birnen Chutney mit Salat und Fritten
Burger de gibier avec un chutney de poires, frites et salade

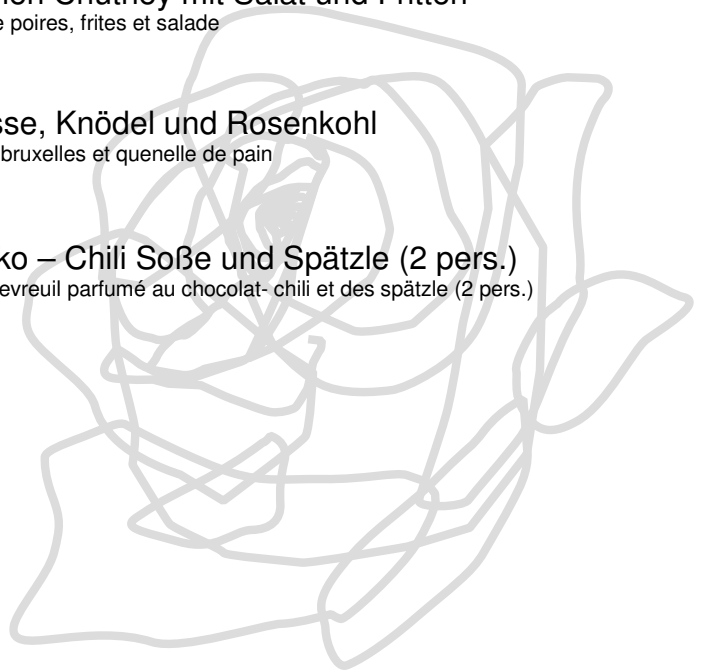
17.50€

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€	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

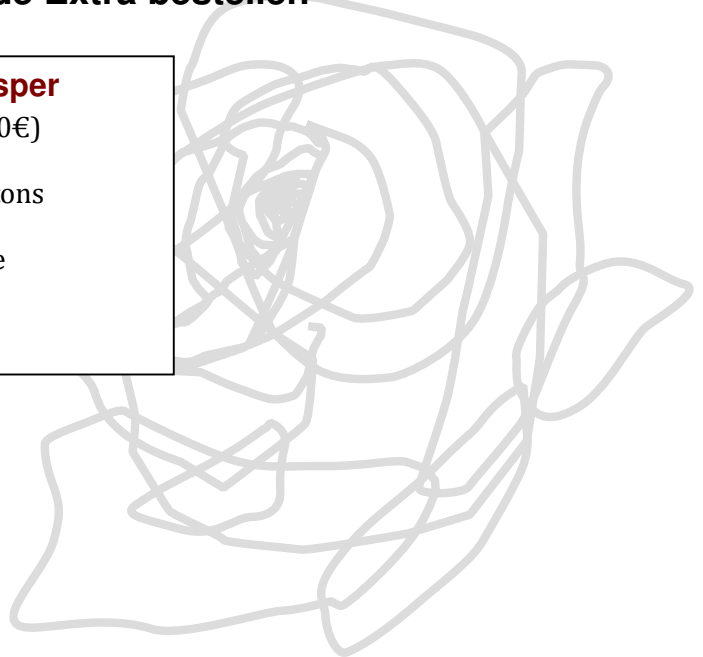
Knusper

(+0.20€)

Croutons

Nüsse

kleiner Salat als Beilage 7.00 €



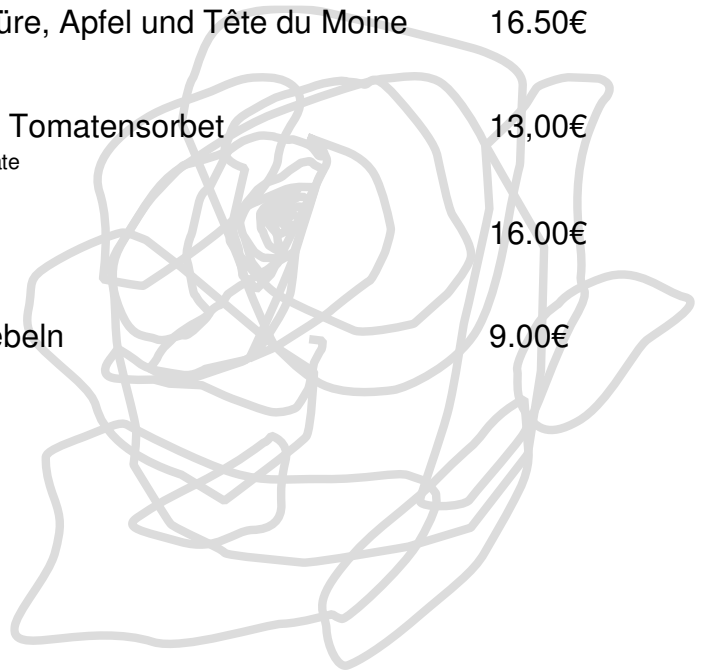


Suppen

Tagessuppe soupe du jour	5,00€
Kürbis-Kokosnuss Suppe Potage de potiron parfumé au lait de coco	6.50€

Vorspeisen

Hausgemachter Räucherlachs mit Reibekuchen, Gurkeneis und Meerrettich Kaviar Saumon fumé maison avec des galettes de pomme de terre, glace de concombre et du caviar de raifort	15,50€
Gebratene Jakobsmuscheln mit geräuchertem Selleriepüre, Apfel und Tête du Moine St Jacques sautés avec une pure de céleri fumé, pomme vert et tête du moine	16.50€
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€
Duett von Gänseleber, Kürbis und rotem Porto Duo de foie gras, potiron et porto rouge	16.00€
Hausgemachte Käsespätzle mit „Le Valet“ und Röstzwiebeln Spätzle au fromage « Le Valet » et des oignons frit	9.00€





Hauptgerichte Fleisch

Gegrilltes Rinderfilet vom Eifler Rind mit einer Kartoffel Trüffel Püree oder Fritten , Salat oder Pfannengemüse an einer Rotwein Rosmarin Soße Filet de boeuf du région grillé avec une pure de pomme de terre au truffe ou des frites, salade ou légumes sautés avec une sauce de vin rouge parfumé au romarin	24,50€
Perlhuhn Filet mit Kartoffel Waffeln und Rosenkohl Suprême de Pintade avec des gaufres de pomme de terre et choux Bruxelles	21,50€
Hausgemachtes Filet Americain mit Fritten und Salat Filet Americaine fait maison avec des frites et salade	22,50€
Geschmorte Lammhaxe an einem Bohnenragout und Kartoffelpüree Souris d'agneau braisée ragout d'haricots et pure de pomme de terre	26,50€

Hauptgericht Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit „Le Valet“ und Röstzwiebeln Spätzle au fromage « Le Valet » et des oignons frit	14,00€
--	--------





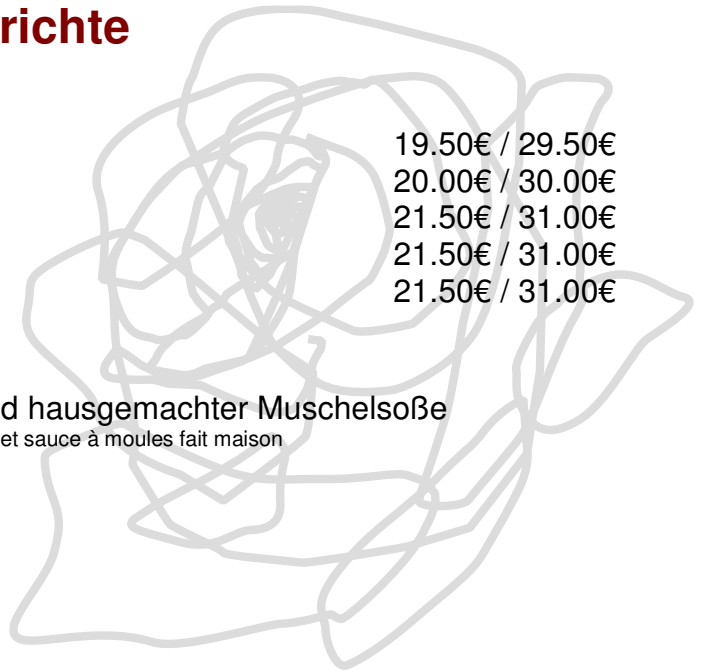
Hauptgerichte Fisch

Tagesfisch an einem Schnittlauch Kartoffelstampf und gebratener Chicorée Poisson du jour avec des pommes de terre écrasé aux ciboulettes et du chicorée sauté	21,50€
Irakische Tajine gebratenem Lachs mit frischem Gemüse und Cous Cous Tajine iraquien au saumon avec légumes frais et cous cous	25,00€
Gebratener Rochenflügel in einer Kapern-Limetten Butter Kartoffelstampf und Salat Aile de raie sautée au beurre parfumée aux câpres et citron vert, pomme de terre écrasé et une petite salade	29,50€
Steinbutt mit Kartoffelwaffeln, Blutwurst und Rosenkohl Filet de turbot avec des gaufres de pomme de terre, boudin noire et choux Bruxelles	29,00€

Muschelgerichte

Muscheln Natur Moules nature	19.50€ / 29.50€
Muscheln Weißwein Moules au vin blanc	20.00€ / 30.00€
Muscheln Knoblauch Moules à l'ail	21.50€ / 31.00€
Muscheln Senf Moules au moutarde	21.50€ / 31.00€
Muscheln „Tagesmuscheln“ Moules du jour	21.50€ / 31.00€

Alle Muschel servieren wir mit Fritten und hausgemachter Muschelsoße
Tous les moules sont servi avec des frites et sauce à moules fait maison





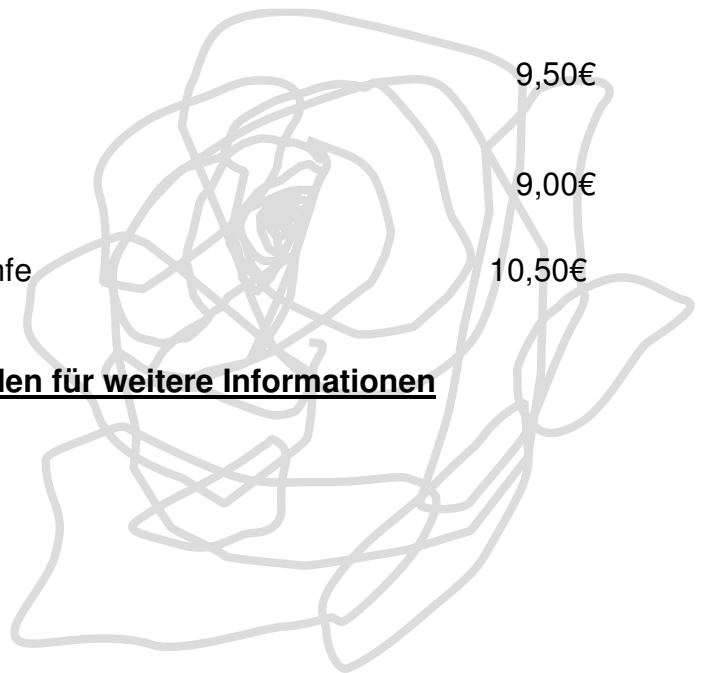
Kinderkarte

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

Pflaumenragout, Schokolade und Popcorn Ragout de prune, chocolat et Popcorn	10,00€
Moelleux au Chocolat mit hausgemachtem Eis Moelleux au chocolat avec une boule de glace	9,50€
Dessert SIT DOWN	9,00€
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





Wildkarte

Vorspeise

Duette von Wildterrinen an einem Kräutersalat und Preiselbeeren
Duo de terrine de gibier sur une salade aux herbes et des airelles

13.00€

Carpaccio vom Hirschfilet an einen Feigengelee und Walddorfsalat
Carpaccio de cerf aux gelé de figue et salade « Waldorf »

15.50€

Hauptgerichte

Hausgemachter Wildburger an einem Birnen Chutney mit Salat und Fritten
Burger de gibier avec un chutney de poires, frites et salade

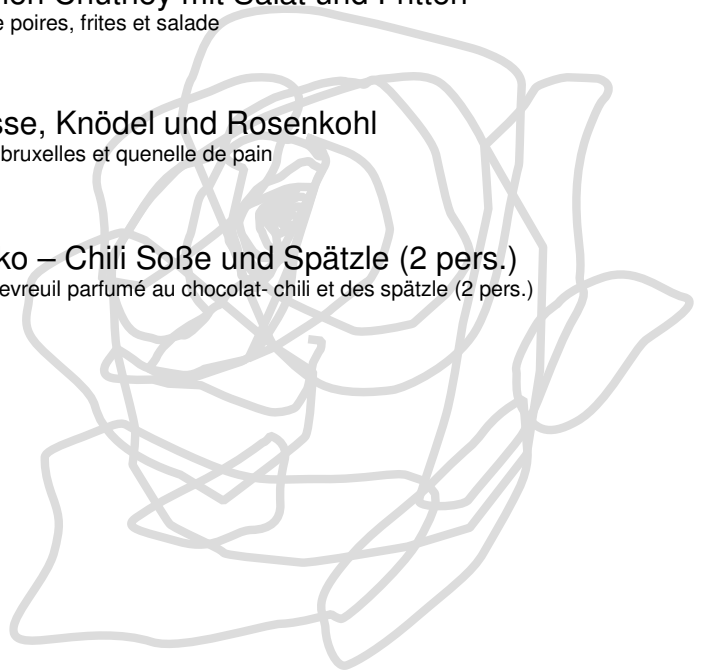
17.50€

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€	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

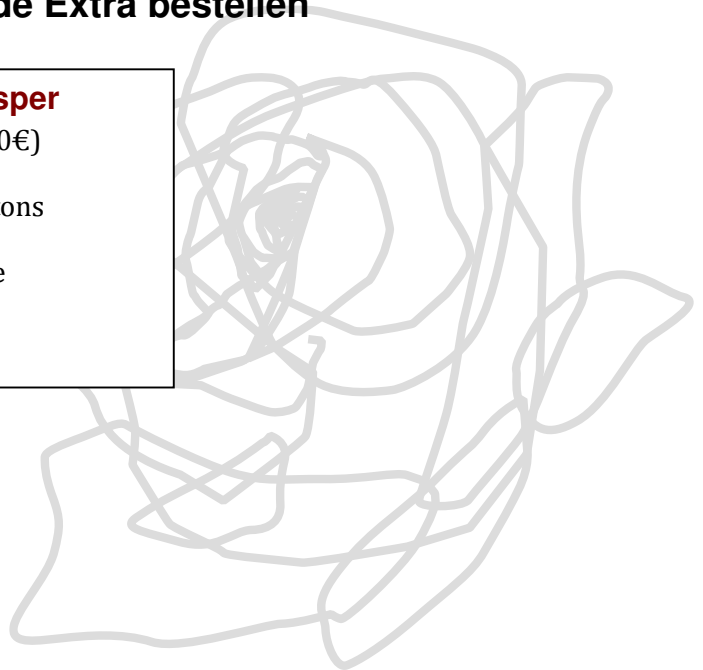
Knusper

(+0.20€)

Croutons

Nüsse

kleiner Salat als Beilage 7.00 €



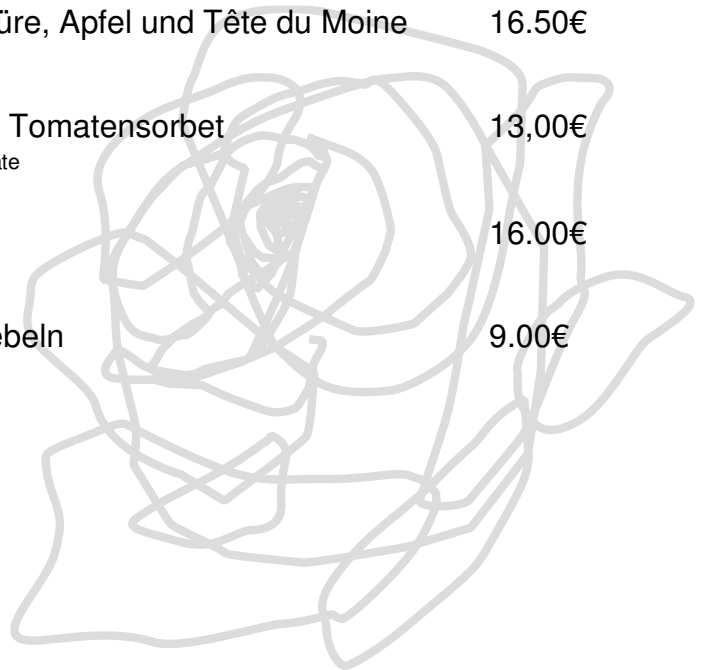


Suppen

Tagessuppe soupe du jour	5,00€
Kürbis-Kokosnuss Suppe Potage de potiron parfumé au lait de coco	6.50€

Vorspeisen

Hausgemachter Räucherlachs mit Reibekuchen, Gurkeneis und Meerrettich Kaviar Saumon fumé maison avec des galettes de pomme de terre, glace de concombre et du caviar de raifort	15,50€
Gebratene Jakobsmuscheln mit geräuchertem Selleriepüre, Apfel und Tête du Moine St Jacques sautés avec une pure de céleri fumé, pomme vert et tête du moine	16.50€
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€
Duett von Gänseleber, Kürbis und rotem Porto Duo de foie gras, potiron et porto rouge	16.00€
Hausgemachte Käsespätzle mit „Le Valet“ und Röstzwiebeln Spätzle au fromage « Le Valet » et des oignons frit	9.00€





Hauptgerichte Fleisch

Gegrilltes Rinderfilet vom Eifler Rind mit einer Kartoffel Trüffel Püree oder Fritten , Salat oder Pfannengemüse an einer Rotwein Rosmarin Soße Filet de boeuf du région grillé avec une pure de pomme de terre au truffe ou des frites, salade ou légumes sautés avec une sauce de vin rouge parfumé au romarin	24,50€
Perlhuhn Filet mit Kartoffel Waffeln und Rosenkohl Suprême de Pintade avec des gaufres de pomme de terre et choux Bruxelles	21,50€
Hausgemachtes Filet Americain mit Fritten und Salat Filet Americaine fait maison avec des frites et salade	22,50€
Geschmorte Lammhaxe an einem Bohnenragout und Kartoffelpüree Souris d'agneau braisée ragout d'haricots et pure de pomme de terre	26,50€

Hauptgericht Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit „Le Valet“ und Röstzwiebeln Spätzle au fromage « Le Valet » et des oignons frit	14,00€
--	--------





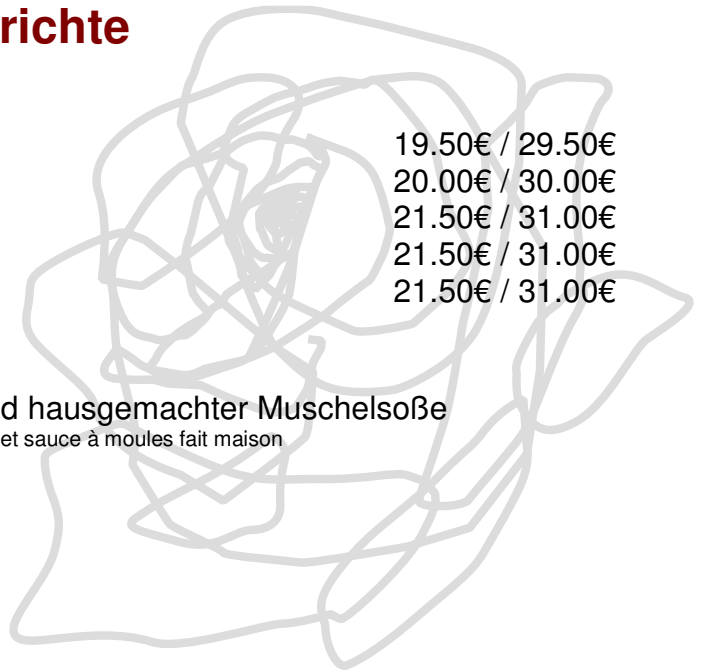
Hauptgerichte Fisch

Tagesfisch an einem Schnittlauch Kartoffelstampf und gebratener Chicorée Poisson du jour avec des pommes de terre écrase aux ciboulettes et du chicorée sauté	21,50€
Irakische Tajine gebratenem Lachs mit frischem Gemüse und Cous Cous Tajine iraquien au saumon avec légumes frais et cous cous	25,00€
Gebratener Rochenflügel in einer Kapern-Limetten Butter Kartoffelstampf und Salat Aile de raie sautée au beurre parfumée aux câpres et citron vert, pomme de terre écrasé et une petite salade	29,50€
Steinbutt mit Kartoffelwaffeln, Blutwurst und Rosenkohl Filet de turbot avec des gaufres de pomme de terre, boudin noire et choux Bruxelles	29,00€

Muschelgerichte

Muscheln Natur Moules nature	19.50€ / 29.50€
Muscheln Weißwein Moules au vin blanc	20.00€ / 30.00€
Muscheln Knoblauch Moules à l'ail	21.50€ / 31.00€
Muscheln Senf Moules au moutarde	21.50€ / 31.00€
Muscheln „Tagesmuscheln“ Moules du jour	21.50€ / 31.00€

Alle Muschel servieren wir mit Fritten und hausgemachter Muschelsoße
Tous les moules sont servi avec des frites et sauce à moules fait maison





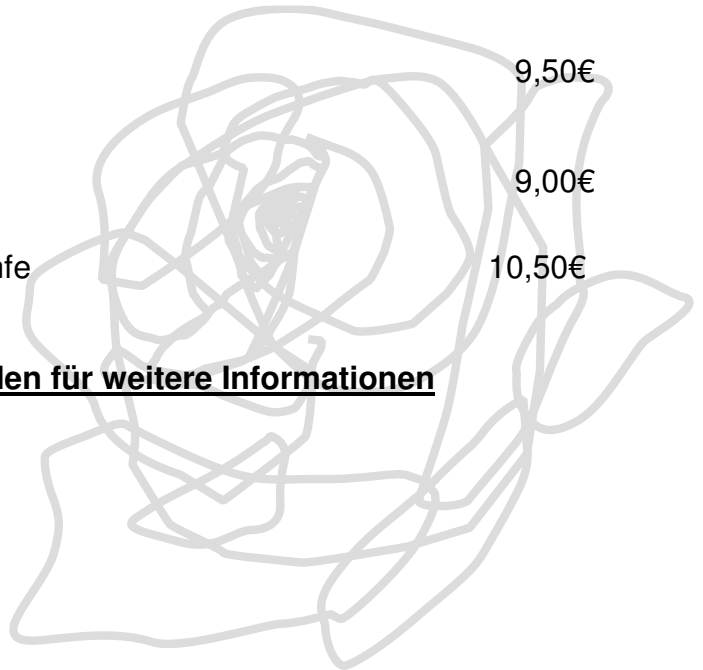
Kinderkarte

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

Pflaumenragout, Schokolade und Popcorn Ragout de prune, chocolat et Popcorn	10,00€
Moelleux au Chocolat mit hausgemachtem Eis Moelleux au chocolat avec une boule de glace	9,50€
Dessert SIT DOWN	9,00€
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





Wildkarte

Vorspeise

Duette von Wildterrinen an einem Kräutersalat und Preiselbeeren
Duo de terrine de gibier sur une salade aux herbes et des airelles

13.00€

Carpaccio vom Hirschfilet an einen Feigengelee und Walddorfsalat
Carpaccio de cerf aux gelé de figue et salade « Waldorf »

15.50€

Hauptgerichte

Hausgemachter Wildburger an einem Birnen Chutney mit Salat und Fritten
Burger de gibier avec un chutney de poires, frites et salade

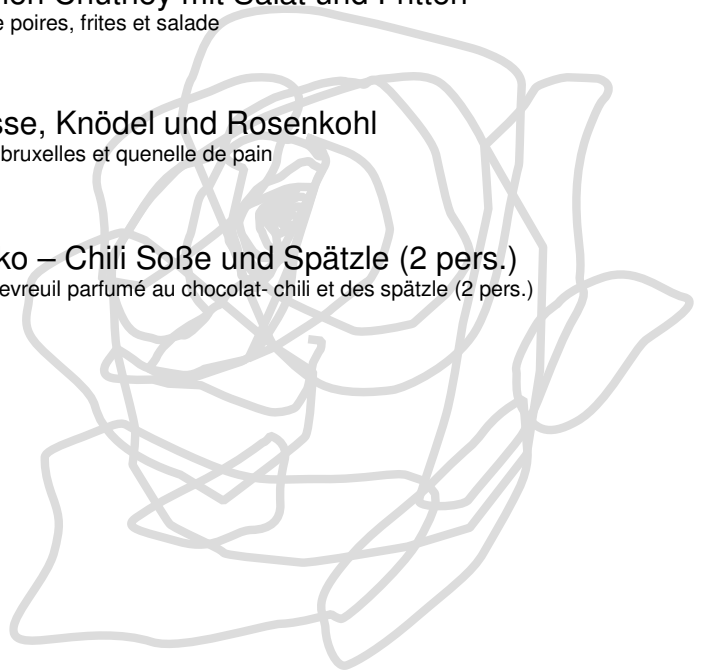
17.50€

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€	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

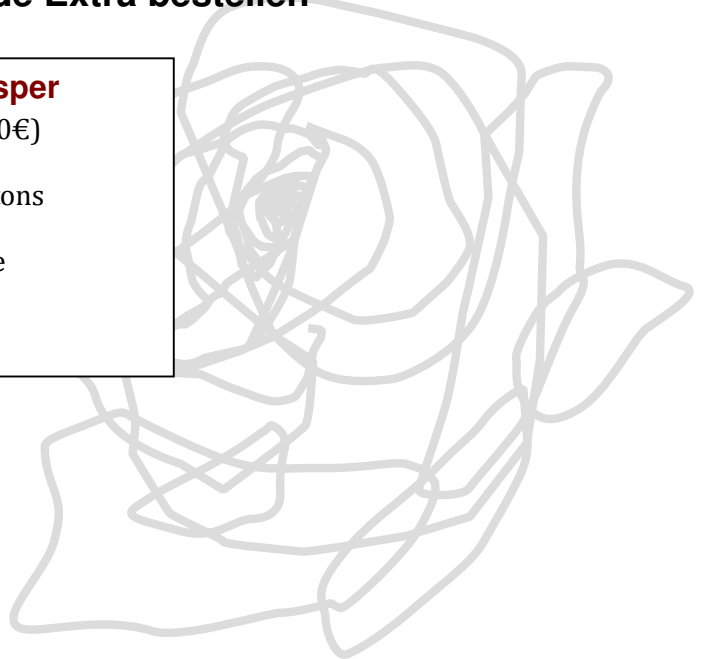
Knusper

(+0.20€)

Croutons

Nüsse

kleiner Salat als Beilage 7.00 €



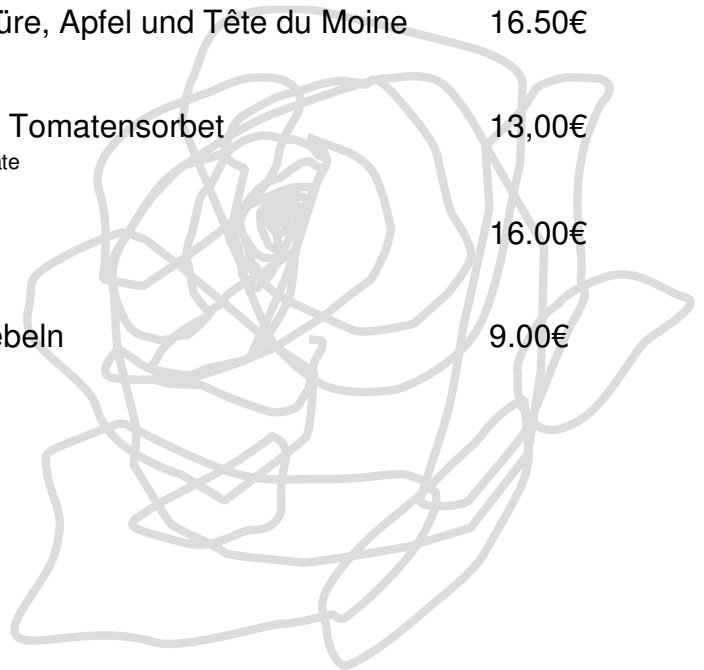


Suppen

Tagessuppe soupe du jour	5,00€
Kürbis-Kokosnuss Suppe Potage de potiron parfumé au lait de coco	6.50€

Vorspeisen

Hausgemachter Räucherlachs mit Reibekuchen, Gurkeneis und Meerrettich Kaviar Saumon fumé maison avec des galettes de pomme de terre, glace de concombre et du caviar de raifort	15,50€
Gebratene Jakobsmuscheln mit geräuchertem Selleriepüre, Apfel und Tête du Moine St Jacques sautés avec une pure de céleri fumé, pomme vert et tête du moine	16.50€
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€
Duett von Gänseleber, Kürbis und rotem Porto Duo de foie gras, potiron et porto rouge	16.00€
Hausgemachte Käsespätzle mit „Le Valet“ und Röstzwiebeln Spätzle au fromage « Le Valet » et des oignons frit	9.00€





Hauptgerichte Fleisch

Gegrilltes Rinderfilet vom Eifler Rind mit einer Kartoffel Trüffel Püree oder Fritten , Salat oder Pfannengemüse an einer Rotwein Rosmarin Soße Filet de boeuf du région grillé avec une pure de pomme de terre au truffe ou des frites, salade ou légumes sautés avec une sauce de vin rouge parfumé au romarin	24,50€
Perlhuhn Filet mit Kartoffel Waffeln und Rosenkohl Suprême de Pintade avec des gaufres de pomme de terre et choux Bruxelles	21,50€
Hausgemachtes Filet Americain mit Fritten und Salat Filet Americaine fait maison avec des frites et salade	22,50€
Geschmorte Lammhaxe an einem Bohnenragout und Kartoffelpüree Souris d'agneau braisée ragout d'haricots et pure de pomme de terre	26,50€

Hauptgericht Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit „Le Valet“ und Röstzwiebeln Spätzle au fromage « Le Valet » et des oignons frit	14,00€
--	--------





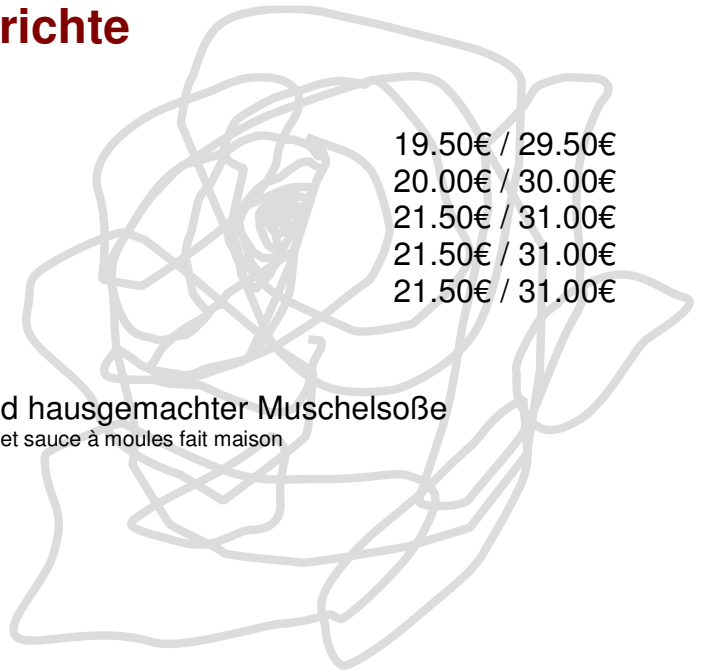
Hauptgerichte Fisch

Tagesfisch an einem Schnittlauch Kartoffelstampf und gebratener Chicorée Poisson du jour avec des pommes de terre écrase aux ciboulettes et du chicorée sauté	21,50€
Irakische Tajine gebratenem Lachs mit frischem Gemüse und Cous Cous Tajine iraquien au saumon avec légumes frais et cous cous	25,00€
Gebratener Rochenflügel in einer Kapern-Limetten Butter Kartoffelstampf und Salat Aile de raie sautée au beurre parfumée aux câpres et citron vert, pomme de terre écrasé et une petite salade	29,50€
Steinbutt mit Kartoffelwaffeln, Blutwurst und Rosenkohl Filet de turbot avec des gaufres de pomme de terre, boudin noire et choux Bruxelles	29,00€

Muschelgerichte

Muscheln Natur Moules nature	19.50€ / 29.50€
Muscheln Weißwein Moules au vin blanc	20.00€ / 30.00€
Muscheln Knoblauch Moules à l'ail	21.50€ / 31.00€
Muscheln Senf Moules au moutarde	21.50€ / 31.00€
Muscheln „Tagesmuscheln“ Moules du jour	21.50€ / 31.00€

Alle Muschel servieren wir mit Fritten und hausgemachter Muschelsoße
Tous les moules sont servi avec des frites et sauce à moules fait maison





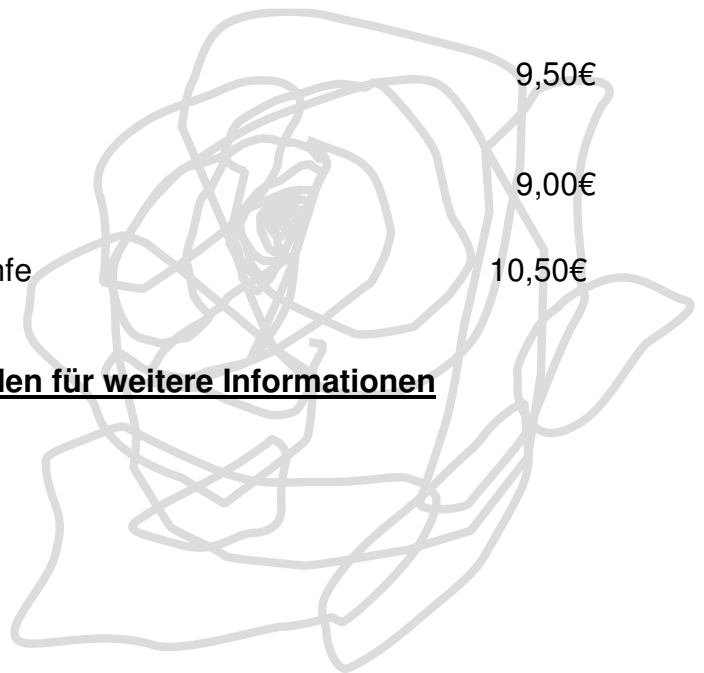
Kinderkarte

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

Pflaumenragout, Schokolade und Popcorn Ragout de prune, chocolat et Popcorn	10,00€
Moelleux au Chocolat mit hausgemachtem Eis Moelleux au chocolat avec une boule de glace	9,50€
Dessert SIT DOWN	9,00€
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





Wildkarte

Vorspeise

Duette von Wildterrinen an einem Kräutersalat und Preiselbeeren

Duo de terrine de gibier sur une salade aux herbes et des airelles

13.00€

Carpaccio vom Hirschfilet an einen Feigengelee und Walddorfsalat

Carpaccio de cerf aux gelé de figue et salade « Waldorf »

15.50€

Hauptgerichte

Hausgemachter Wildburger an einem Birnen Chutney mit Salat und Fritten

Burger de gibier avec un chutney de poires, frites et salade

17.50€

Hirschfilet an einer Preiselbeer Sosse, Knödel und Rosenkohl

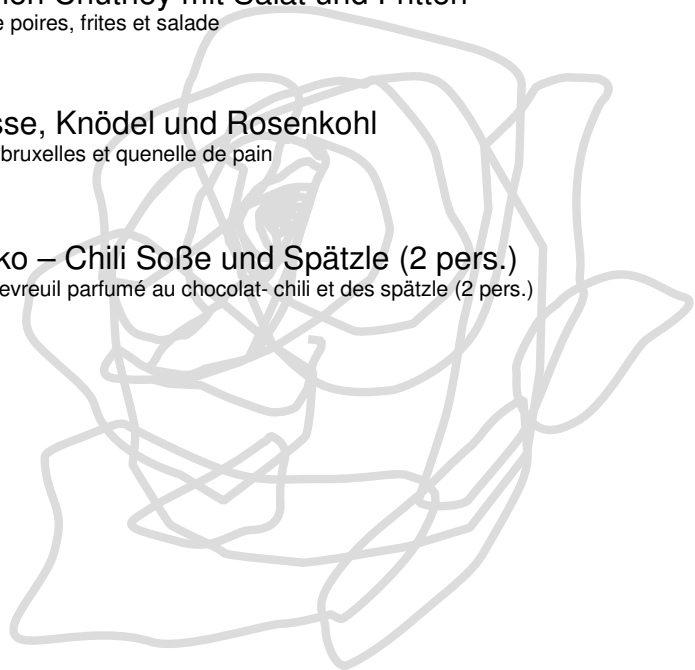
Filet de cerf au sauce aux airelles, choux bruxelles et quenelle de pain

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€	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

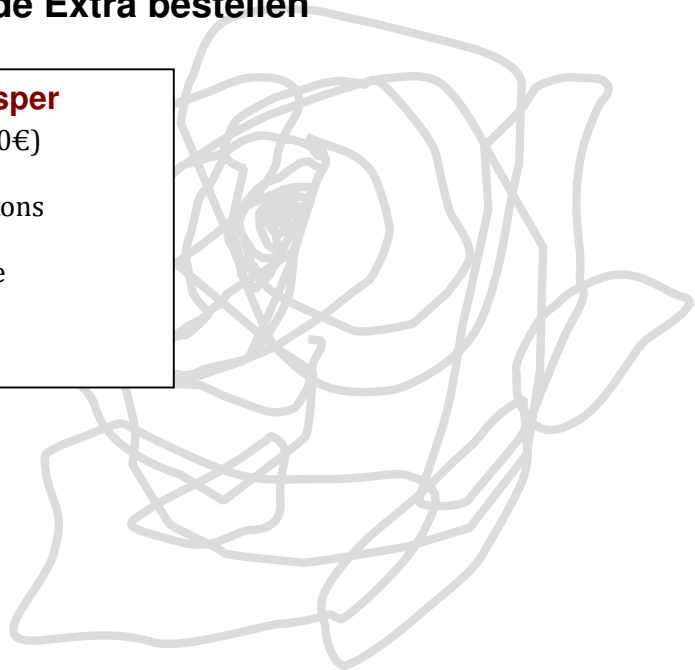
Knusper

(+0.20€)

Croutons

Nüsse

kleiner Salat als Beilage 7.00 €



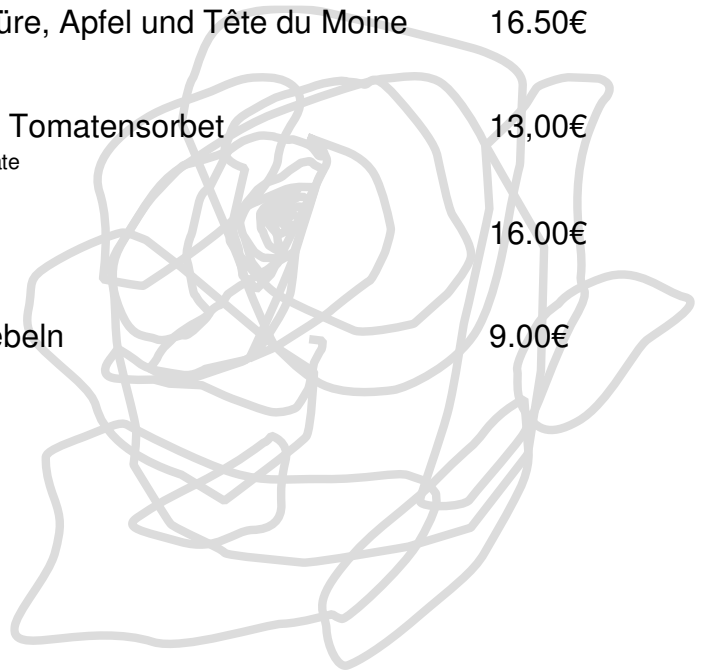


Suppen

Tagessuppe soupe du jour	5,00€
Kürbis-Kokosnuss Suppe Potage de potiron parfumé au lait de coco	6.50€

Vorspeisen

Hausgemachter Räucherlachs mit Reibekuchen, Gurkeneis und Meerrettich Kaviar Saumon fumé maison avec des galettes de pomme de terre, glace de concombre et du caviar de raifort	15,50€
Gebratene Jakobsmuscheln mit geräuchertem Selleriepüre, Apfel und Tête du Moine St Jacques sautés avec une pure de céleri fumé, pomme vert et tête du moine	16.50€
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€
Duett von Gänseleber, Kürbis und rotem Porto Duo de foie gras, potiron et porto rouge	16.00€
Hausgemachte Käsespätzle mit „Le Valet“ und Röstzwiebeln Spätzle au fromage « Le Valet » et des oignons frit	9.00€





Hauptgerichte Fleisch

Gegrilltes Rinderfilet vom Eifler Rind mit einer Kartoffel Trüffel Püree oder Fritten , Salat oder Pfannengemüse an einer Rotwein Rosmarin Soße Filet de boeuf du région grillé avec une pure de pomme de terre au truffe ou des frites, salade ou légumes sautés avec une sauce de vin rouge parfumé au romarin	24,50€
Perlhuhn Filet mit Kartoffel Waffeln und Rosenkohl Suprême de Pintade avec des gaufres de pomme de terre et choux Bruxelles	21,50€
Hausgemachtes Filet Americain mit Fritten und Salat Filet Americaine fait maison avec des frites et salade	22,50€
Geschmorte Lammhaxe an einem Bohnenragout und Kartoffelpüree Souris d'agneau braisée ragout d'haricots et pure de pomme de terre	26,50€

Hauptgericht Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit „Le Valet“ und Röstzwiebeln Spätzle au fromage « Le Valet » et des oignons frit	14,00€
--	--------





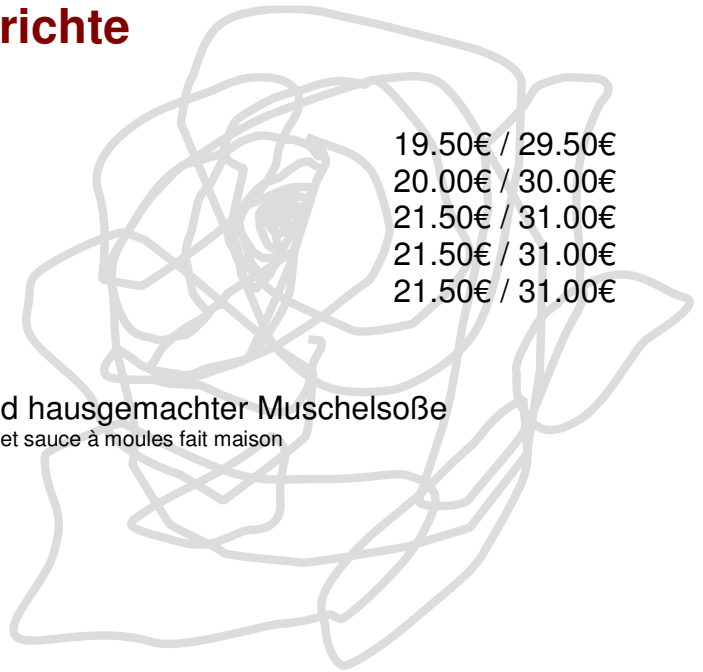
Hauptgerichte Fisch

Tagesfisch an einem Schnittlauch Kartoffelstampf und gebratener Chicorée Poisson du jour avec des pommes de terre écrase aux ciboulettes et du chicorée sauté	21,50€
Irakische Tajine gebratenem Lachs mit frischem Gemüse und Cous Cous Tajine iraquien au saumon avec légumes frais et cous cous	25,00€
Gebratener Rochenflügel in einer Kapern-Limetten Butter Kartoffelstampf und Salat Aile de raie sautée au beurre parfumée aux câpres et citron vert, pomme de terre écrasé et une petite salade	29,50€
Steinbutt mit Kartoffelwaffeln, Blutwurst und Rosenkohl Filet de turbot avec des gaufres de pomme de terre, boudin noire et choux Bruxelles	29,00€

Muschelgerichte

Muscheln Natur Moules nature	19.50€ / 29.50€
Muscheln Weißwein Moules au vin blanc	20.00€ / 30.00€
Muscheln Knoblauch Moules à l'ail	21.50€ / 31.00€
Muscheln Senf Moules au moutarde	21.50€ / 31.00€
Muscheln „Tagesmuscheln“ Moules du jour	21.50€ / 31.00€

Alle Muschel servieren wir mit Fritten und hausgemachter Muschelsoße
Tous les moules sont servi avec des frites et sauce à moules fait maison





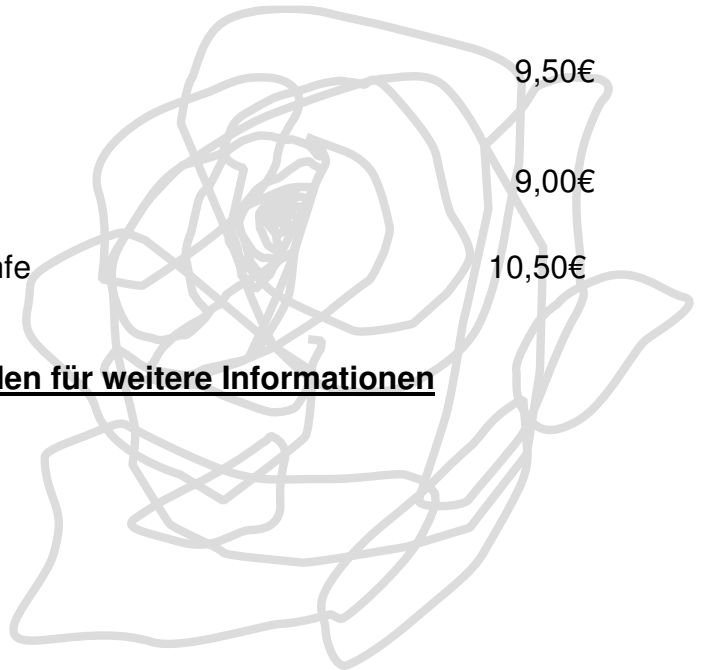
Kinderkarte

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

Pflaumenragout, Schokolade und Popcorn Ragout de prune, chocolat et Popcorn	10,00€
Moelleux au Chocolat mit hausgemachtem Eis Moelleux au chocolat avec une boule de glace	9,50€
Dessert SIT DOWN	9,00€
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





Wildkarte

Vorspeise

Duette von Wildterrinen an einem Kräutersalat und Preiselbeeren
Duo de terrine de gibier sur une salade aux herbes et des airelles

13.00€

Carpaccio vom Hirschfilet an einen Feigengelee und Walddorfsalat
Carpaccio de cerf aux gelé de figue et salade « Waldorf »

15.50€

Hauptgerichte

Hausgemachter Wildburger an einem Birnen Chutney mit Salat und Fritten
Burger de gibier avec un chutney de poires, frites et salade

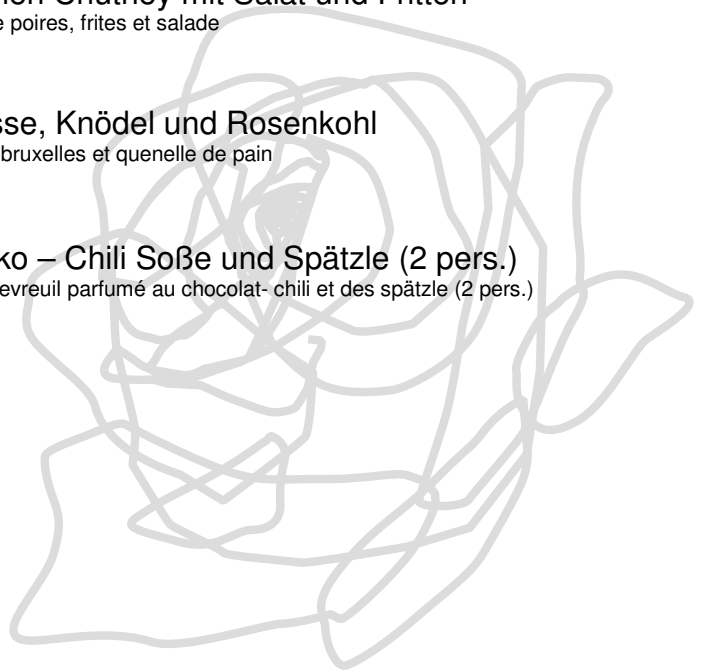
17.50€

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€	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

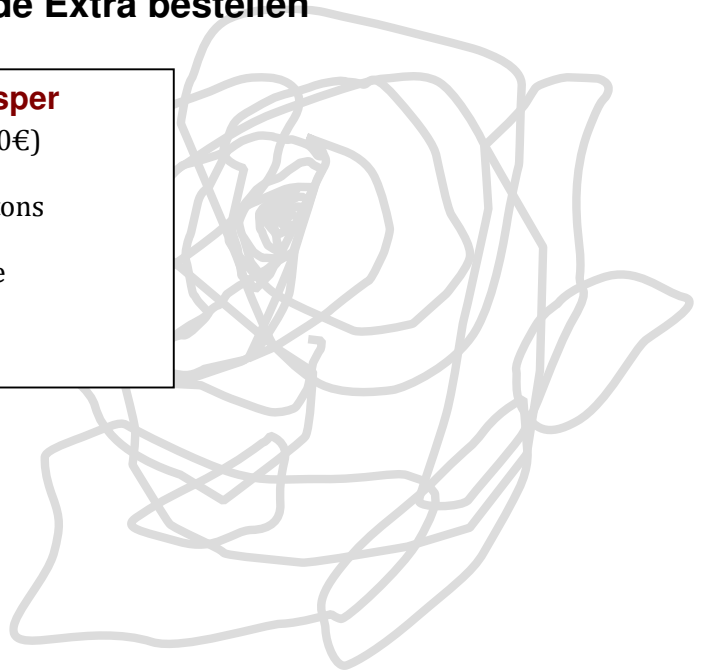
Knusper

(+0.20€)

Croutons

Nüsse

kleiner Salat als Beilage 7.00 €



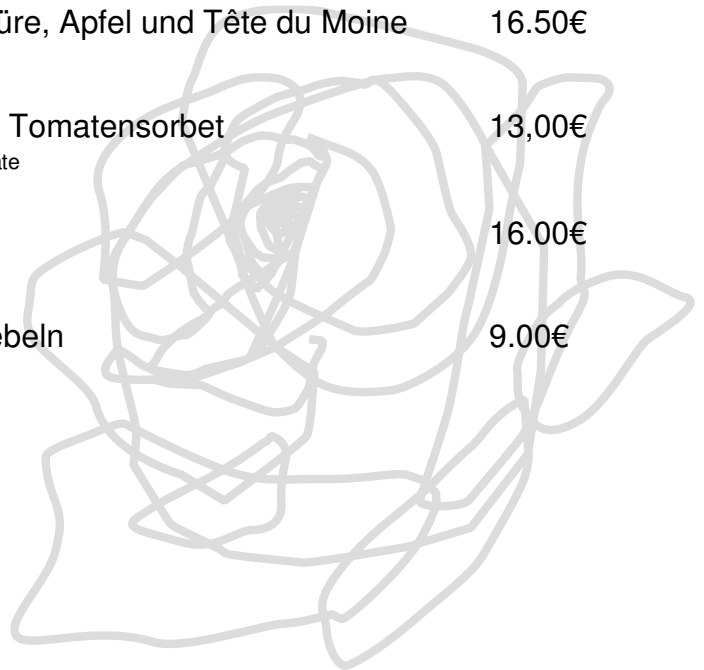


Suppen

Tagessuppe soupe du jour	5,00€
Kürbis-Kokosnuss Suppe Potage de potiron parfumé au lait de coco	6.50€

Vorspeisen

Hausgemachter Räucherlachs mit Reibekuchen, Gurkeneis und Meerrettich Kaviar Saumon fumé maison avec des galettes de pomme de terre, glace de concombre et du caviar de raifort	15,50€
Gebratene Jakobsmuscheln mit geräuchertem Selleriepüre, Apfel und Tête du Moine St Jacques sautés avec une pure de céleri fumé, pomme vert et tête du moine	16.50€
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€
Duett von Gänseleber, Kürbis und rotem Porto Duo de foie gras, potiron et porto rouge	16.00€
Hausgemachte Käsespätzle mit „Le Valet“ und Röstzwiebeln Spätzle au fromage « Le Valet » et des oignons frit	9.00€





Hauptgerichte Fleisch

Gegrilltes Rinderfilet vom Eifler Rind mit einer Kartoffel Trüffel Püree oder Fritten , Salat oder Pfannengemüse an einer Rotwein Rosmarin Soße Filet de boeuf du région grillé avec une pure de pomme de terre au truffe ou des frites, salade ou légumes sautés avec une sauce de vin rouge parfumé au romarin	24,50€
Perlhuhn Filet mit Kartoffel Waffeln und Rosenkohl Suprême de Pintade avec des gaufres de pomme de terre et choux Bruxelles	21,50€
Hausgemachtes Filet Americain mit Fritten und Salat Filet Americaine fait maison avec des frites et salade	22,50€
Geschmorte Lammhaxe an einem Bohnenragout und Kartoffelpüree Souris d'agneau braisée ragout d'haricots et pure de pomme de terre	26,50€

Hauptgericht Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit „Le Valet“ und Röstzwiebeln Spätzle au fromage « Le Valet » et des oignons frit	14,00€
--	--------





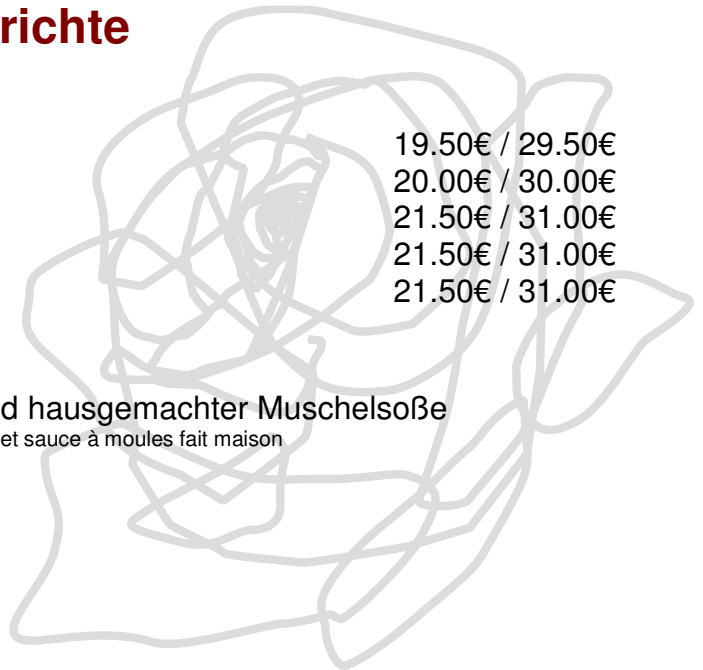
Hauptgerichte Fisch

Tagesfisch an einem Schnittlauch Kartoffelstampf und gebratener Chicorée Poisson du jour avec des pommes de terre écrase aux ciboulettes et du chicorée sauté	21,50€
Irakische Tajine gebratenem Lachs mit frischem Gemüse und Cous Cous Tajine iraquien au saumon avec légumes frais et cous cous	25,00€
Gebratener Rochenflügel in einer Kapern-Limetten Butter Kartoffelstampf und Salat Aile de raie sautée au beurre parfumée aux câpres et citron vert, pomme de terre écrasé et une petite salade	29,50€
Steinbutt mit Kartoffelwaffeln, Blutwurst und Rosenkohl Filet de turbot avec des gaufres de pomme de terre, boudin noire et choux Bruxelles	29,00€

Muschelgerichte

Muscheln Natur Moules nature	19.50€ / 29.50€
Muscheln Weißwein Moules au vin blanc	20.00€ / 30.00€
Muscheln Knoblauch Moules à l'ail	21.50€ / 31.00€
Muscheln Senf Moules au moutarde	21.50€ / 31.00€
Muscheln „Tagesmuscheln“ Moules du jour	21.50€ / 31.00€

Alle Muschel servieren wir mit Fritten und hausgemachter Muschelsoße
Tous les moules sont servi avec des frites et sauce à moules fait maison





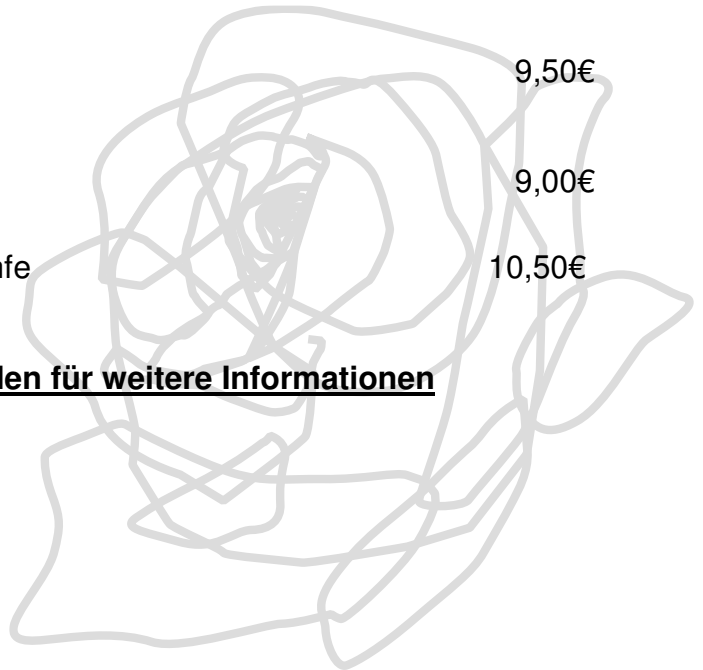
Kinderkarte

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

Pflaumenragout, Schokolade und Popcorn Ragout de prune, chocolat et Popcorn	10,00€
Moelleux au Chocolat mit hausgemachtem Eis Moelleux au chocolat avec une boule de glace	9,50€
Dessert SIT DOWN	9,00€
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





Wildkarte

Vorspeise

Duette von Wildterrinen an einem Kräutersalat und Preiselbeeren
Duo de terrine de gibier sur une salade aux herbes et des airelles

13.00€

Carpaccio vom Hirschfilet an einen Feigengelee und Walddorfsalat
Carpaccio de cerf aux gelé de figue et salade « Waldorf »

15.50€

Hauptgerichte

Hausgemachter Wildburger an einem Birnen Chutney mit Salat und Fritten
Burger de gibier avec un chutney de poires, frites et salade

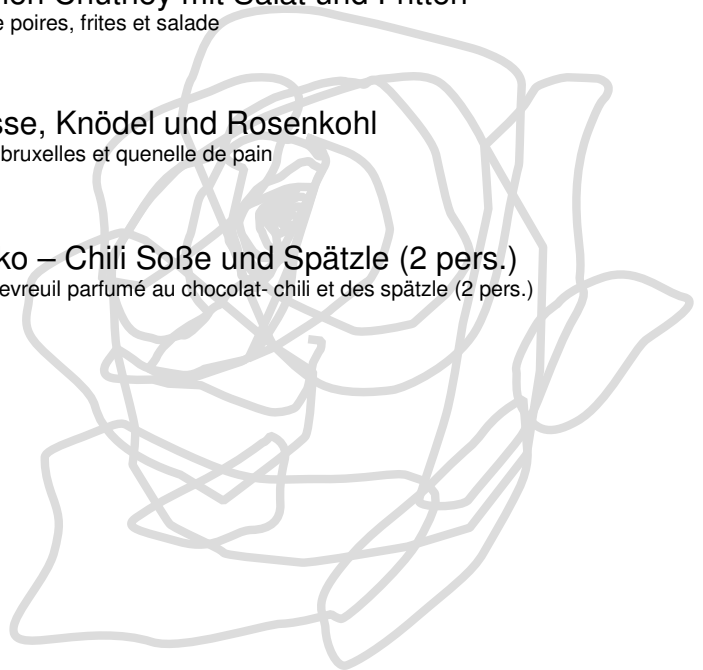
17.50€

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€	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

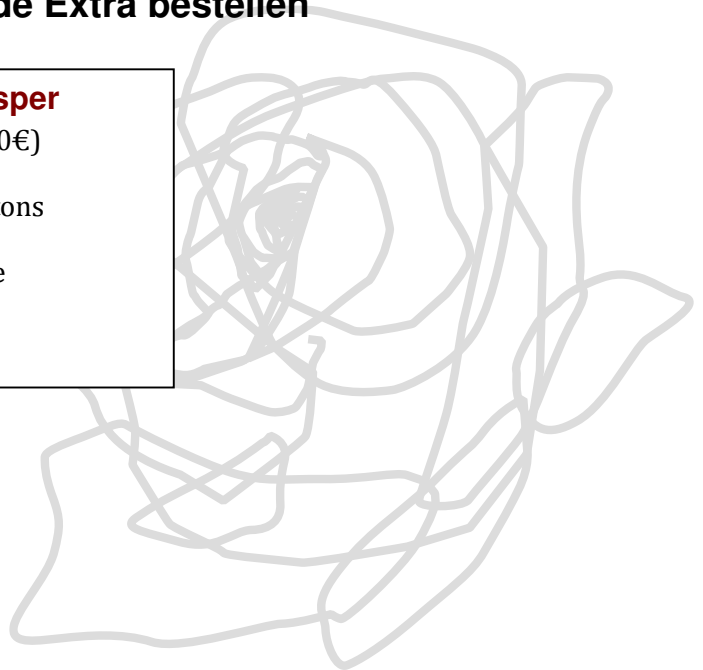
Knusper

(+0.20€)

Croutons

Nüsse

kleiner Salat als Beilage 7.00 €



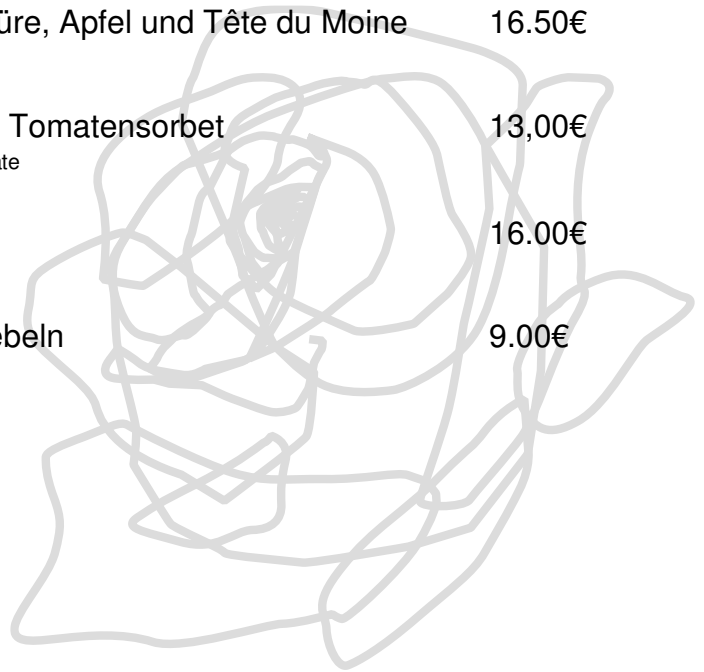


Suppen

Tagessuppe soupe du jour	5,00€
Kürbis-Kokosnuss Suppe Potage de potiron parfumé au lait de coco	6.50€

Vorspeisen

Hausgemachter Räucherlachs mit Reibekuchen, Gurkeneis und Meerrettich Kaviar Saumon fumé maison avec des galettes de pomme de terre, glace de concombre et du caviar de raifort	15,50€
Gebratene Jakobsmuscheln mit geräuchertem Selleriepüre, Apfel und Tête du Moine St Jacques sautés avec une pure de céleri fumé, pomme vert et tête du moine	16.50€
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€
Duett von Gänseleber, Kürbis und rotem Porto Duo de foie gras, potiron et porto rouge	16.00€
Hausgemachte Käsespätzle mit „Le Valet“ und Röstzwiebeln Spätzle au fromage « Le Valet » et des oignons frit	9.00€





Hauptgerichte Fleisch

Gegrilltes Rinderfilet vom Eifler Rind mit einer Kartoffel Trüffel Püree oder Fritten , Salat oder Pfannengemüse an einer Rotwein Rosmarin Soße Filet de boeuf du région grillé avec une pure de pomme de terre au truffe ou des frites, salade ou légumes sautés avec une sauce de vin rouge parfumé au romarin	24,50€
Perlhuhn Filet mit Kartoffel Waffeln und Rosenkohl Suprême de Pintade avec des gaufres de pomme de terre et choux Bruxelles	21,50€
Hausgemachtes Filet Americain mit Fritten und Salat Filet Americaine fait maison avec des frites et salade	22,50€
Geschmorte Lammhaxe an einem Bohnenragout und Kartoffelpüree Souris d'agneau braisée ragout d'haricots et pure de pomme de terre	26,50€

Hauptgericht Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit „Le Valet“ und Röstzwiebeln Spätzle au fromage « Le Valet » et des oignons frit	14,00€
--	--------





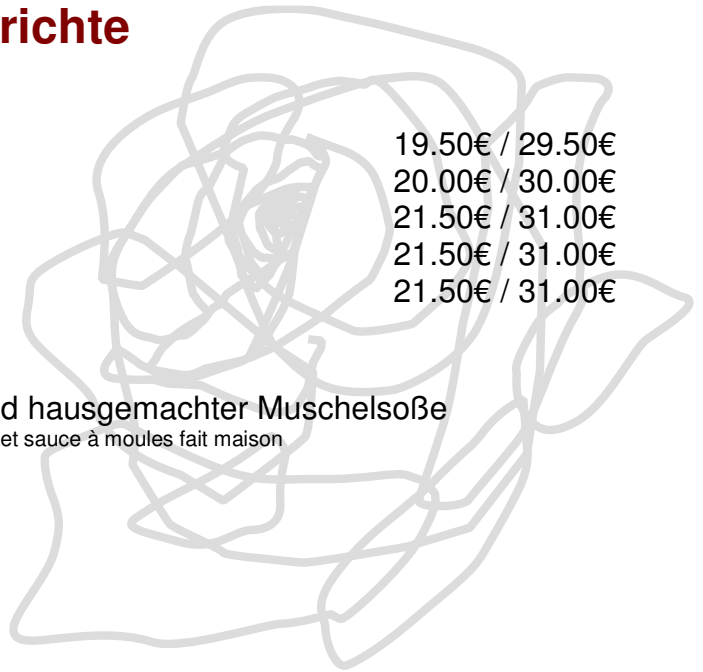
Hauptgerichte Fisch

Tagesfisch an einem Schnittlauch Kartoffelstampf und gebratener Chicorée Poisson du jour avec des pommes de terre écrasé aux ciboulettes et du chicorée sauté	21,50€
Irakische Tajine gebratenem Lachs mit frischem Gemüse und Cous Cous Tajine iraquien au saumon avec légumes frais et cous cous	25,00€
Gebratener Rochenflügel in einer Kapern-Limetten Butter Kartoffelstampf und Salat Aile de raie sautée au beurre parfumée aux câpres et citron vert, pomme de terre écrasé et une petite salade	29,50€
Steinbutt mit Kartoffelwaffeln, Blutwurst und Rosenkohl Filet de turbot avec des gaufres de pomme de terre, boudin noire et choux Bruxelles	29,00€

Muschelgerichte

Muscheln Natur Moules nature	19.50€ / 29.50€
Muscheln Weißwein Moules au vin blanc	20.00€ / 30.00€
Muscheln Knoblauch Moules à l'ail	21.50€ / 31.00€
Muscheln Senf Moules au moutarde	21.50€ / 31.00€
Muscheln „Tagesmuscheln“ Moules du jour	21.50€ / 31.00€

Alle Muschel servieren wir mit Fritten und hausgemachter Muschelsoße
Tous les moules sont servi avec des frites et sauce à moules fait maison





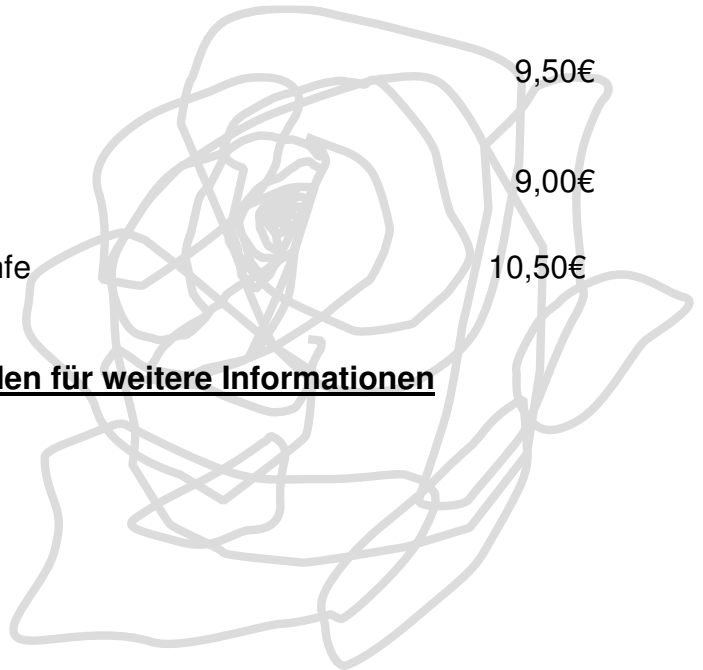
Kinderkarte

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

Pflaumenragout, Schokolade und Popcorn Ragout de prune, chocolat et Popcorn	10,00€
Moelleux au Chocolat mit hausgemachtem Eis Moelleux au chocolat avec une boule de glace	9,50€
Dessert SIT DOWN	9,00€
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





Wildkarte

Vorspeise

Duette von Wildterrinen an einem Kräutersalat und Preiselbeeren
Duo de terrine de gibier sur une salade aux herbes et des airelles

13.00€

Carpaccio vom Hirschfilet an einen Feigengelee und Walddorfsalat
Carpaccio de cerf aux gelé de figue et salade « Waldorf »

15.50€

Hauptgerichte

Hausgemachter Wildburger an einem Birnen Chutney mit Salat und Fritten
Burger de gibier avec un chutney de poires, frites et salade

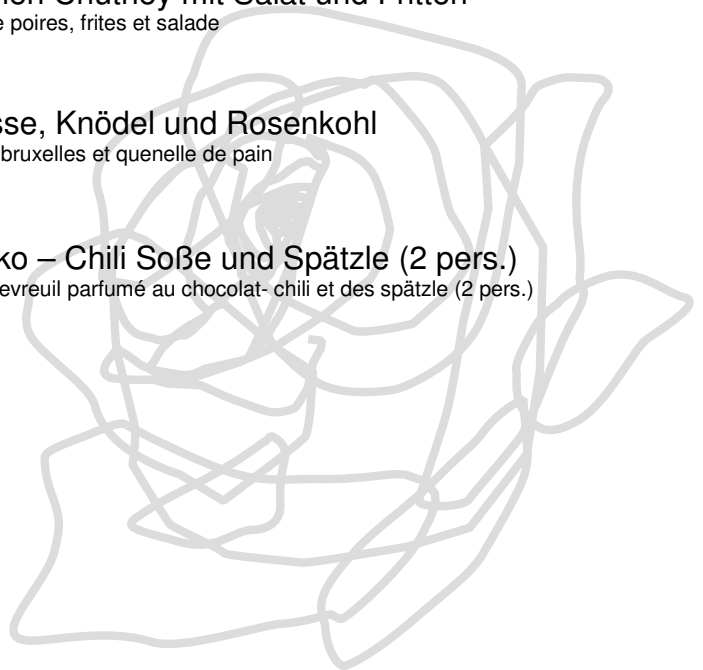
17.50€

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€	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

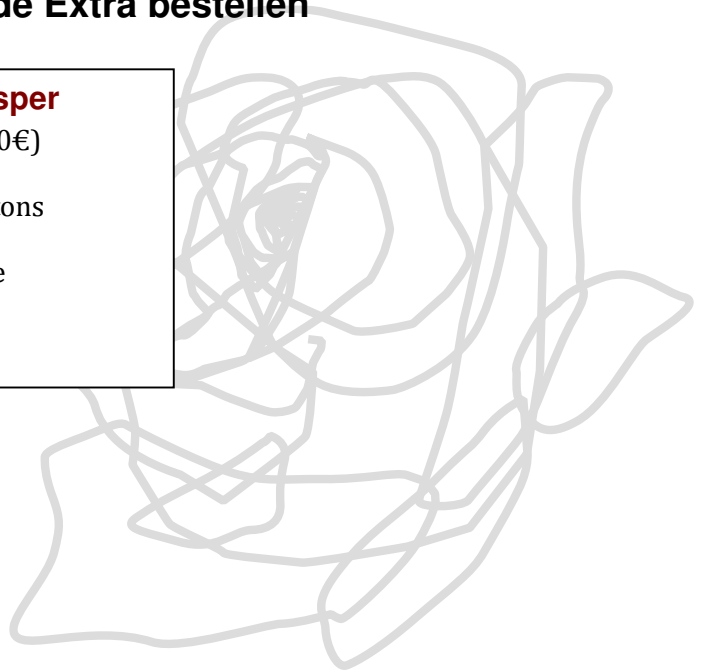
Knusper

(+0.20€)

Croutons

Nüsse

kleiner Salat als Beilage 7.00 €



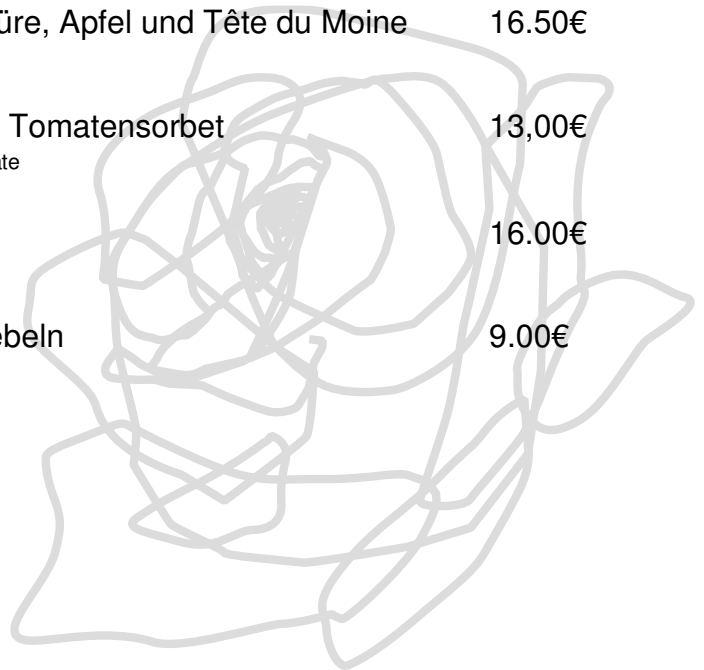


Suppen

Tagessuppe soupe du jour	5,00€
Kürbis-Kokosnuss Suppe Potage de potiron parfumé au lait de coco	6.50€

Vorspeisen

Hausgemachter Räucherlachs mit Reibekuchen, Gurkeneis und Meerrettich Kaviar Saumon fumé maison avec des galettes de pomme de terre, glace de concombre et du caviar de raifort	15,50€
Gebratene Jakobsmuscheln mit geräuchertem Selleriepüre, Apfel und Tête du Moine St Jacques sautés avec une pure de céleri fumé, pomme vert et tête du moine	16.50€
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€
Duett von Gänseleber, Kürbis und rotem Porto Duo de foie gras, potiron et porto rouge	16.00€
Hausgemachte Käsespätzle mit „Le Valet“ und Röstzwiebeln Spätzle au fromage « Le Valet » et des oignons frit	9.00€





Hauptgerichte Fleisch

Gegrilltes Rinderfilet vom Eifler Rind mit einer Kartoffel Trüffel Püree oder Fritten , Salat oder Pfannengemüse an einer Rotwein Rosmarin Soße Filet de boeuf du région grillé avec une pure de pomme de terre au truffe ou des frites, salade ou légumes sautés avec une sauce de vin rouge parfumé au romarin	24,50€
Perlhuhn Filet mit Kartoffel Waffeln und Rosenkohl Suprême de Pintade avec des gaufres de pomme de terre et choux Bruxelles	21,50€
Hausgemachtes Filet Americain mit Fritten und Salat Filet Americaine fait maison avec des frites et salade	22,50€
Geschmorte Lammhaxe an einem Bohnenragout und Kartoffelpüree Souris d'agneau braisée ragout d'haricots et pure de pomme de terre	26,50€

Hauptgericht Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit „Le Valet“ und Röstzwiebeln Spätzle au fromage « Le Valet » et des oignons frit	14,00€
--	--------





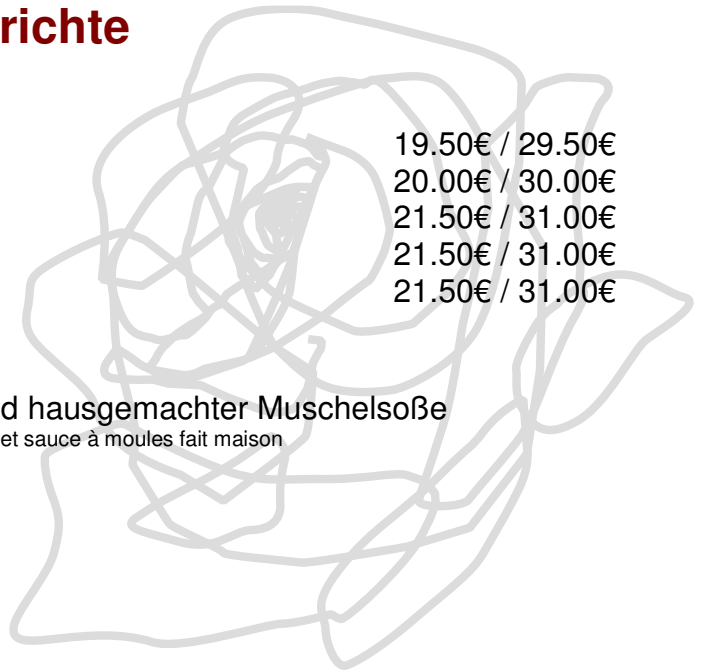
Hauptgerichte Fisch

Tagesfisch an einem Schnittlauch Kartoffelstampf und gebratener Chicorée Poisson du jour avec des pommes de terre écrasé aux ciboulettes et du chicorée sauté	21,50€
Irakische Tajine gebratenem Lachs mit frischem Gemüse und Cous Cous Tajine iraquien au saumon avec légumes frais et cous cous	25,00€
Gebratener Rochenflügel in einer Kapern-Limetten Butter Kartoffelstampf und Salat Aile de raie sautée au beurre parfumée aux câpres et citron vert, pomme de terre écrasé et une petite salade	29,50€
Steinbutt mit Kartoffelwaffeln, Blutwurst und Rosenkohl Filet de turbot avec des gaufres de pomme de terre, boudin noire et choux Bruxelles	29,00€

Muschelgerichte

Muscheln Natur Moules nature	19.50€ / 29.50€
Muscheln Weißwein Moules au vin blanc	20.00€ / 30.00€
Muscheln Knoblauch Moules à l'ail	21.50€ / 31.00€
Muscheln Senf Moules au moutarde	21.50€ / 31.00€
Muscheln „Tagesmuscheln“ Moules du jour	21.50€ / 31.00€

Alle Muschel servieren wir mit Fritten und hausgemachter Muschelsoße
Tous les moules sont servi avec des frites et sauce à moules fait maison





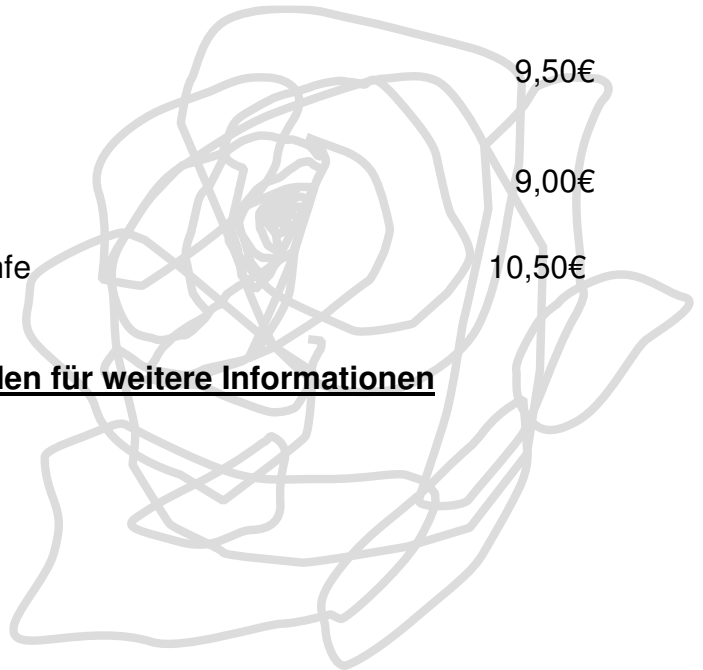
Kinderkarte

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

Pflaumenragout, Schokolade und Popcorn Ragout de prune, chocolat et Popcorn	10,00€
Moelleux au Chocolat mit hausgemachtem Eis Moelleux au chocolat avec une boule de glace	9,50€
Dessert SIT DOWN	9,00€
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





Wildkarte

Vorspeise

Duette von Wildterrinen an einem Kräutersalat und Preiselbeeren
Duo de terrine de gibier sur une salade aux herbes et des airelles

13.00€

Carpaccio vom Hirschfilet an einen Feigengelee und Walddorfsalat
Carpaccio de cerf aux gelé de figue et salade « Waldorf »

15.50€

Hauptgerichte

Hausgemachter Wildburger an einem Birnen Chutney mit Salat und Fritten
Burger de gibier avec un chutney de poires, frites et salade

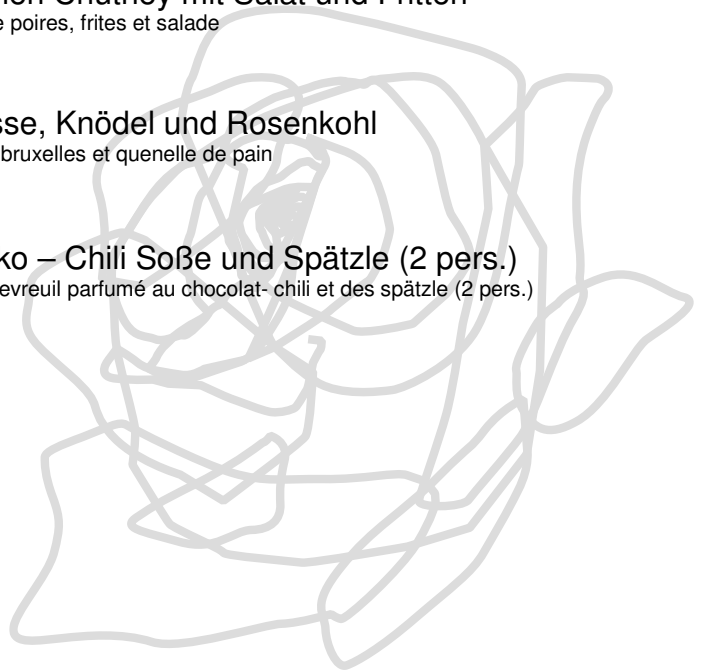
17.50€

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€	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

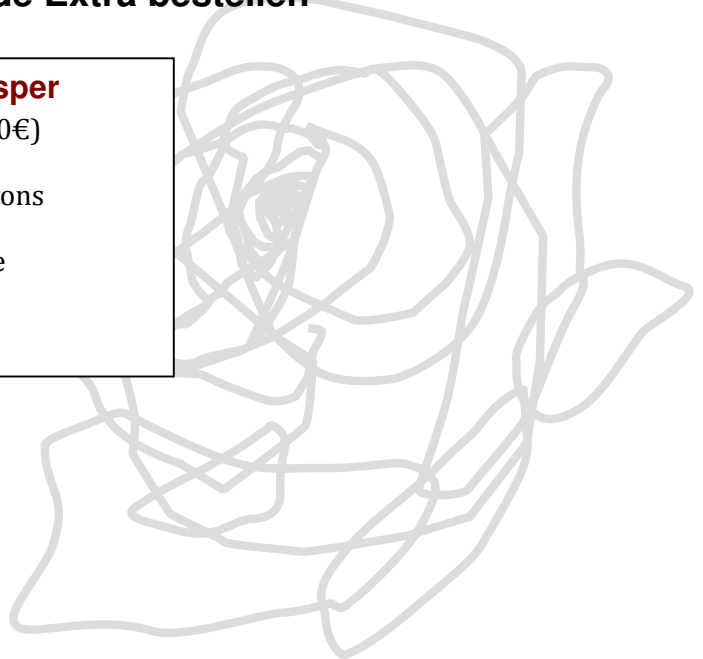
Knusper

(+0.20€)

Croutons

Nüsse

kleiner Salat als Beilage 7.00 €



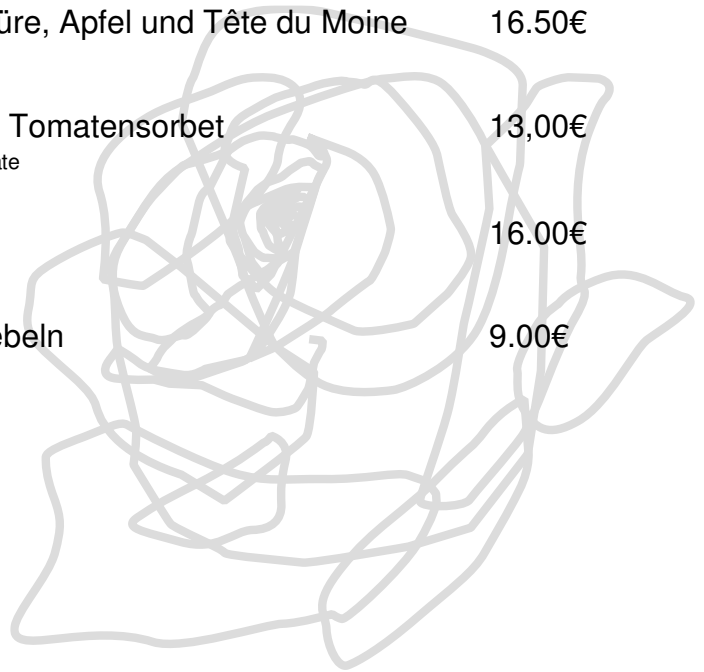


Suppen

Tagessuppe soupe du jour	5,00€
Kürbis-Kokosnuss Suppe Potage de potiron parfumé au lait de coco	6.50€

Vorspeisen

Hausgemachter Räucherlachs mit Reibekuchen, Gurkeneis und Meerrettich Kaviar Saumon fumé maison avec des galettes de pomme de terre, glace de concombre et du caviar de raifort	15,50€
Gebratene Jakobsmuscheln mit geräuchertem Selleriepüre, Apfel und Tête du Moine St Jacques sautés avec une pure de céleri fumé, pomme vert et tête du moine	16.50€
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€
Duett von Gänseleber, Kürbis und rotem Porto Duo de foie gras, potiron et porto rouge	16.00€
Hausgemachte Käsespätzle mit „Le Valet“ und Röstzwiebeln Spätzle au fromage « Le Valet » et des oignons frit	9.00€





Hauptgerichte Fleisch

Gegrilltes Rinderfilet vom Eifler Rind mit einer Kartoffel Trüffel Püree oder Fritten , Salat oder Pfannengemüse an einer Rotwein Rosmarin Soße Filet de boeuf du région grillé avec une pure de pomme de terre au truffe ou des frites, salade ou légumes sautés avec une sauce de vin rouge parfumé au romarin	24,50€
Perlhuhn Filet mit Kartoffel Waffeln und Rosenkohl Suprême de Pintade avec des gaufres de pomme de terre et choux Bruxelles	21,50€
Hausgemachtes Filet Americain mit Fritten und Salat Filet Americaine fait maison avec des frites et salade	22,50€
Geschmorte Lammhaxe an einem Bohnenragout und Kartoffelpüree Souris d'agneau braisée ragout d'haricots et pure de pomme de terre	26,50€

Hauptgericht Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit „Le Valet“ und Röstzwiebeln Spätzle au fromage « Le Valet » et des oignons frit	14,00€
--	--------





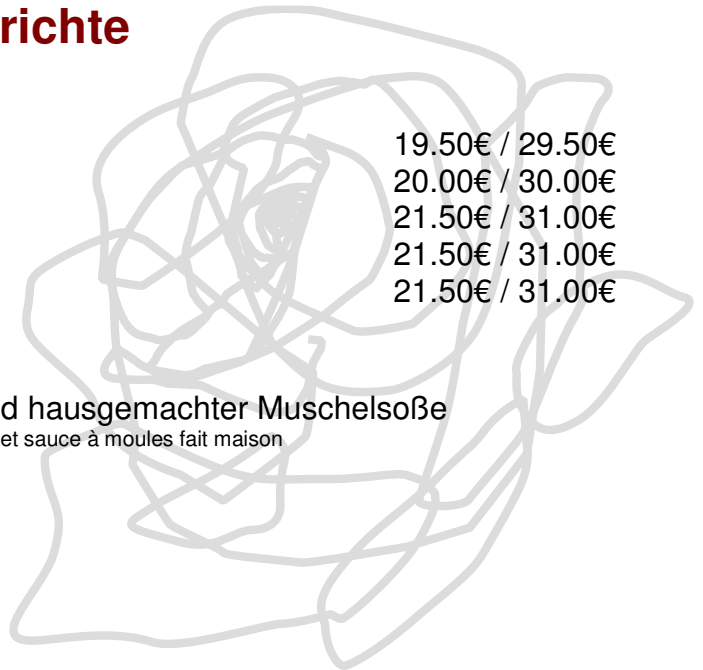
Hauptgerichte Fisch

Tagesfisch an einem Schnittlauch Kartoffelstampf und gebratener Chicorée Poisson du jour avec des pommes de terre écrase aux ciboulettes et du chicorée sauté	21,50€
Irakische Tajine gebratenem Lachs mit frischem Gemüse und Cous Cous Tajine iraquien au saumon avec légumes frais et cous cous	25,00€
Gebratener Rochenflügel in einer Kapern-Limetten Butter Kartoffelstampf und Salat Aile de raie sautée au beurre parfumée aux câpres et citron vert, pomme de terre écrasé et une petite salade	29,50€
Steinbutt mit Kartoffelwaffeln, Blutwurst und Rosenkohl Filet de turbot avec des gaufres de pomme de terre, boudin noire et choux Bruxelles	29,00€

Muschelgerichte

Muscheln Natur Moules nature	19.50€ / 29.50€
Muscheln Weißwein Moules au vin blanc	20.00€ / 30.00€
Muscheln Knoblauch Moules à l'ail	21.50€ / 31.00€
Muscheln Senf Moules au moutarde	21.50€ / 31.00€
Muscheln „Tagesmuscheln“ Moules du jour	21.50€ / 31.00€

Alle Muschel servieren wir mit Fritten und hausgemachter Muschelsoße
Tous les moules sont servi avec des frites et sauce à moules fait maison





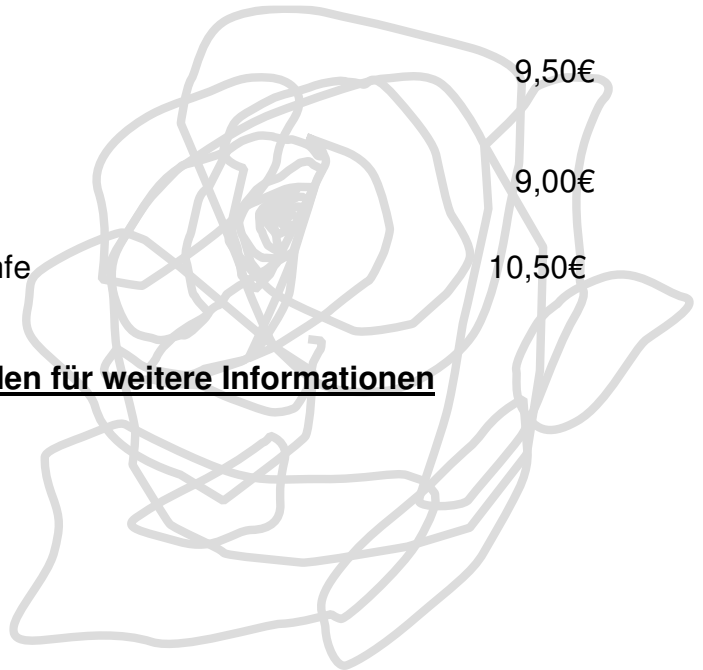
Kinderkarte

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

Pflaumenragout, Schokolade und Popcorn Ragout de prune, chocolat et Popcorn	10,00€
Moelleux au Chocolat mit hausgemachtem Eis Moelleux au chocolat avec une boule de glace	9,50€
Dessert SIT DOWN	9,00€
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

