

## SOFTS

Pepsi / Pepsi Max	3.20 €
7 Up	3.20 €
Mirinda	3.20 €
Fever Tea	3.20 €
Almdudler	3.50 €
Jus d'ananas	3.20 €
Jus banane	3.20 €
Jus cerise	3.20 €
Jus pêche	3.20 €
Jus fraise	3.20 €
Jus multi-vitamine	3.20 €
Jus tomate	3.20 €
Jus pomme	3.20 €
Jus orange	3.20 €
Jus KiBa cerise / banane	3.20 €
Spezi	3.20 €
Fever Tree tonic water	5.00 €
Fever Tree elderflower tonic water	5.00 €
Fever Tree mediterranean tonic water	5.00 €
Fever Tree pink, raspberry & rhubarb	5.00 €
Fever Tree gingerbeer	5.00 €
Schweppes tonic	3.20 €
Schweppes agrume	3.20 €
San Pellegrino limonata	3.20 €
Schweppes soda	3.00 €
Schweppes ginger ale	3.20 €
Red Bull	5.00 €
San Bitter	3.20 €
Cecemel	3.40 €
Vittel 20cl	3.00 €
Vittel 50cl	5.20 €
Perrier 33cl	3.30 €
San Pellegrino 50cl	4.90 €
Siróp à l'eau	3.20 €
Cocktail (alc. free)	8,00 €

## BIÈRES

DIEKIRCH Premium	30cl	3.70 €
Alc. Vol. 4,8%	50cl	5.20 €
DIEKIRCH Grand Cru	25cl	5.20 €
Alc. Vol. 5,1%		
FRANZISKANER WEISSBIER	30cl	4.20 €
Alc. Vol. 5,0%	50cl	6.00 €
CORONA	33cl	6.00 €
Alc. Vol. 4,5%		
DIEKIRCH Radler Lemon & Lime		4.00 €
Alc. Vol. 1,1%		
DIEKIRCH Radler Agrume		4.00 €
Alc. Vol. 1,1%		
LEFFE Blonde		5.20 €
Alc. Vol. 6,6%		
LEFFE Brune		5.20 €
Alc. Vol. 6,5%		
HOEGAARDEN Blanche		5.20 €
Alc. Vol. 4,9%		
HOEGAARDEN Rosé		5.20 €
Alc. Vol. 3%		
TRIPLE KAMELIET		5.20 €
Alc. Vol. 8,4%		
KWAK		5.20 €
Alc. Vol. 8,4%		
DIEKIRCH 0,0%		4.00 €
Alc. Vol. 0,0%		
FRANZISKANER Alkoholfrei		5.00 €
Alc. Vol. 0,5%		
Leffe 0,0 Alc. Vol. 0,0%		5.20 €
Sol Alc. Vol. 4,5%	33cl	6.00 €
Panaché	30cl	4.00 €
Monaco	30cl	4.00 €
Picon	30cl	5.80 €
Ramborn		7.20 €



## ALCOOLS

Longdrink	9.00 €
Shot	3.00 €
Flying Hirsch	5.00 €
Jack + Soft	9.00 €

## COCKTAILS

Mojito Havana Club	12.00 €
Caipirinha	12.00 €
Pina Colada	12.00 €
Cuba Libre Havana Club	12.00 €
Black Mojito	12.00 €

## APÉRETIFS

Aperol Spritz	10.00 €
Lillet Wildberry	10.00 €
Hugo	10.00 €
Martini blanc, fiero, rouge	6.00 €
Martini Royal blanc, rosé	12.00 €
Martini Floreale, Vibrante, 0,0 alc.	12.00 €
Campari sec	7.00 €
Campari soda	9.00 €
Campari orange	9.00 €
Ricard	6.00 €
Porto blanc, rouge	6.00 €
Cynar sec	7.00 €
Cynar soda	9.00 €

## DIGESTIFS

Amaretto	7.00 €
Ramazotti Amaro	7.00 €
Baileys	7.00 €
Buff	6.00 €
Limoncello	6.00 €
Sambucca Ramazotti	6.50 €
Grappa	7.50 €
Jägermeister	6.50 €
Drèpp Marille „Prinz“	7.00 €
Drèpp Bir „Prinz“	7.00 €
Drèpp Apel	7.00 €
Drèpp Framboise	7.00 €
Drèpp Quetsch	7.00 €
Drèpp Kiisch „Prinz“	7.00 €
Drèpp Hunneg	7.00 €
Calvados	7.50 €

## CAFÉS

Café	3.20 €
Espresso	3.20 €
Double Espresso	3.70 €
Cappuccino Italien	3.70 €
Cappuccino Chantilly	3.70 €
Lait Russe	4.20 €
Cecemel	3.40 €
Cecemel Chantilly	3.90 €
Grog	5.20 €
Irish Coffee Jameson	8.70 €
Lait Russe Vanilla Flavour	5.20 €

## THÉS

Thé vert	3.40 €
Thé noir	3.40 €
Thé camomille	3.40 €
Thé fruits rouges	3.40 €
Thé menthe	3.40 €
Thé menthe fraiche	3.60 €





## GINS

Monkey 47 (Schwarzwald Dry Gin) blueberries, lemon, Fever Tree tonic water	17.00 €
Mare (Spain) black olives, rosmarin, Fever Tree mediterranean tonic	17.00 €
Hendrick's (Scotland) concombres, Fever Tree tonic water	15.00 €
Gin 0.0 Ceder's Crisp	11.00 €
Beefeater (England) orange, Fever Tree tonic	14.00 €
Matterhorn Premium (Belgium) sapin fumé, Fever Tree mediterranean tonic	16.00 €
Beefeater Pink (England) fruits rouges, Fever Tree aromatic tonic	12.50 €
Malfy (Italy) Fever Tree	15.00 €

## WHISKY



Jameson Black Barrel	11.50 €
Glenlivet Founders Reserved	11.50 €
Jameson Irish Whisky	10.00 €
Ballantine's	9.50 €
Jack Daniel's	10.00 €
Chivas Mizunara	12.00 €

## RHUM



Havana Club (7 ans)	10.00 €
La Hechicera	11.50 €
Bumbu	10.00 €

## COGNAC

Martell VS	6.00 €
Martell Cordon Bleu	10.00 €
Martell SVOP	9.00 €
Maciera	7.00 €



## PLATTE

Platte (2 personnes)	<b>32.00 €</b>	5.7.8.10
Platte XXL (4-6 personnes)	<b>64.00 €</b>	5.7.8.10

## FLAMMKUCHEN

L'Italienne sauce tomate, mozzarella, serrano, roquette, parmesan	<b>15.00 €</b>	5.7
L'Alsacienne lardons, oignons, crème, gruyère	<b>13.50 €</b>	1.3.5.7
La Norvégienne saumon, oignons, câpres, crème, gruyère	<b>15.50 €</b>	1.3.4.5.7
La Munster munster, oignons, crème, gruyère	<b>14.50 €</b>	1.3.5.7
La Végétarienne oignons, crème, champignons, gruyère	<b>13.50 €</b>	1.3.5.7
La Pissenger lardons, oignons, crème, gruyère, pommes de terre, fromage à raclette	<b>16.50 €</b>	1.3.5.7
La Chicken crème, emmental, poulet, oignons	<b>15.00 €</b>	1.3.5.9.7
La Spéciale lardons, oignons, crème, champignons, munster	<b>16,50 €</b>	1.3.5.7
La Jambon Cuit crème, jambon, gruyère	<b>14.50 €</b>	1.3.5.9.7
La Chèvre crème, emmental, chèvre, miel	<b>14.50 €</b>	1.3.5.7
La Salami crème, salami, gruyère	<b>14.50 €</b>	1.3.5.8.7
La Légume légumes du marché, crème, gruyère	<b>13.50 €</b>	1.3.5.7
La 3 Fromages crème, emmental, reblochon, fromage à raclette	<b>16.50 €</b>	1.7

## TARTINES

Tartine de pâté artisanal	<b>12.50 €</b>	1.7.9.10
Tartine de saucisse	<b>12.50 €</b>	1.7.10
Tartine de jambon cuit	<b>12.50 €</b>	1.7.9.10
Tartine de jambon cru	<b>14.00 €</b>	1.7.9.10
Tartine de jambon mixte	<b>14.00 €</b>	1.7.9.10
Tartine Pissenger Hütt jambon cuit, jambon cru, gouda, saucisse	<b>17.50 €</b>	1.9.7.10
Tartine de saumon fumé	<b>17.50 €</b>	1.3.7

## SALADES

Salade Pissenger Hütt, pommes de terre sautées aux lardons, crème, champignons, fromage	<b>18.00 €</b>	5.7.10
Salade aux 2 saumons, sauce hollandaise	<b>21.00 €</b>	1.5.6.7.9.10
Salade paysanne lardons, haricots verts, oeuf	<b>17.50 €</b>	1.3.5
Salade aux scampis sauce hollandaise	<b>21.00 €</b>	1.5.6.7.9.10
Salade fermière filet de poulet, maïs, crème	<b>17.50 €</b>	5.7.8
Salade de chèvre chaud	<b>17.50 €</b>	1.5.8
Salade végan avec les légumes de saison	<b>16.50 €</b>	5.8.10

1 Céréales, contenant du gluten, à savoir: blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées  
2 Crustacés 3 Oeufs 4 Poissons 5 Arachide 6 Soja 7 Lait (y compris le lactose) 8 Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes,  
noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland 9 Céliaci 10 Moutarde 11 Graines  
de sésame 12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l 13 Lupin 14 Mollusques



## KNIDDELEN \*Salade sur demande

Kniddelen crème, lardons	<b>17.50 €</b>	1.3.7
Kniddelen crème, champignons	<b>16.00 €</b>	1.3.7

## OMELETTES \*Salade sur demande

Nature	<b>12.00 €</b>	3.5
Savoyarde (pommes de terre cuites & fromage à raclette, lardons)	<b>13.50 €</b>	3.5.7
Au lard fumé	<b>12.70 €</b>	3.5
Aux champignons	<b>12.50 €</b>	3.5
Oeuf au plat (Spigelee) accompagné de son lard et son toast	<b>12.50 €</b>	3.5

## SPÄTZLE \*Salade sur demande

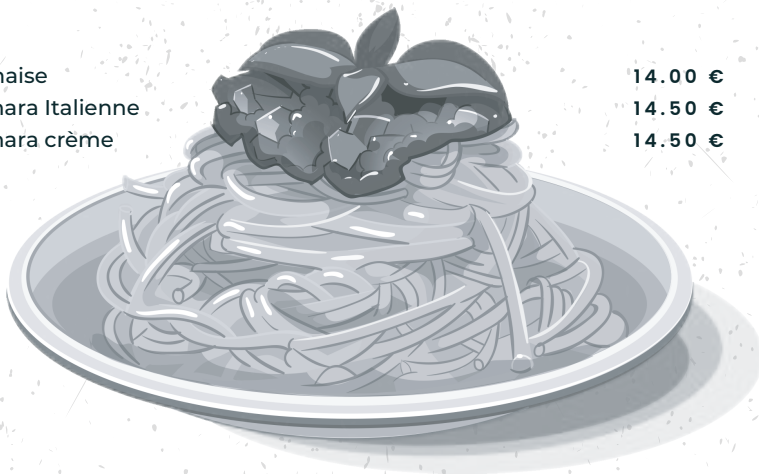
Spätzle aux lardons	<b>17.00 €</b>	3.5.7
Spätzle aux champignons	<b>16.00 €</b>	3.5.7

## LE COIN DES PETITS \*Salade sur demande

Nuggets, frites,	<b>12.80 €</b>	1.3.5.9
Spaghetti bolognaise	<b>10.00 €</b>	1.7.9.12
Wimpy, steak haché, frites	<b>14.00 €</b>	5
Kniddelen, lardons, crème 1/2 portion	<b>11.00 €</b>	1.3.7

## PASTA

Spaghetti bolognaise	<b>14.00 €</b>	1.7.9.12
Spaghetti carbonara Italienne	<b>14.50 €</b>	1.3.7
Spaghetti carbonara crème	<b>14.50 €</b>	1.3.7



## PLATS

Plat de saumon fumé frites, salade	<b>24.50 €</b>	1.3
Plat Pissenger HÜTT jambon cuit, jambon cru, saucisse, pâté, gelée de porc, frites, salade	<b>22.00 €</b>	1.3.7.9.10
Plat jambon mixte frites, salade	<b>20.00 €</b>	9.10
Plat jambon cru frites, salade	<b>20.00 €</b>	10
Plat jambon cuit frites, salade	<b>20.00 €</b>	9.10

## VIANDES

Wäinzoossiss mat Moschterzooss	<b>21.00 €</b>	1.3.5.7.8.10
Filet de boeuf	<b>35.00 €</b>	5.7
Entrecôte	<b>27.50 €</b>	5.7
Cordon bleu de veau pané maison (sauce au choix)	<b>27.50 €</b>	1.3.5.7
Escalope de veau panée (sauce au choix)	<b>21.00 €</b>	1.3.9.12
Wimpy steak haché pur boeuf, oeuf, lards, frites, salade	<b>17.90 €</b>	3.5
Bouchée à la Reine	<b>22.00 €</b>	1.7.5
Crusty Burger	<b>23.00 €</b>	5.7.9.10
steak haché 150g, sauce BBQ, 2 Gromperekichelcher, lard, cheddar, fromage à raclette, feuille de brick		
Roulades de boeuf pomme de terre sautées	<b>19.50 €</b>	3.5.6.7.9
Pain de viande (Leberkäs) oeuf au plat, pomme de terre sautées	<b>12.00 €</b>	3.6.8.10.12

**Les sauces** poivre vert, beurre Maître d'Hôtel, crème champignons, à l'ail, marchand de vin, moutarde, Pissenger (ail, oignons, lard) 1.3.5.7.9.10

## GRILLADES

Filet de boeuf grillé	<b>35.00 €</b>	5.7.
Entrecôte grillée	<b>27.50 €</b>	5.7.

## REPASSE GRILLADES

La repasse de frites	<b>3.00 €</b>
La repasse de gratin	<b>3.50 €</b>
La repasse de salade	<b>3.00 €</b>

**1** Céréales, contenant du gluten, à savoir: blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées  
**2** Crustacés **3** Oeufs **4** Poissons **5** Arachide **6** Soja **7** Lait (y compris le lactose) **8** Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland **9** Céleri **10** Moutarde **11** Graines de sésame **12** Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l **13** Lupin **14** Mollusques



## FONDUES \*Salade sur demande

Fondue Rumsteak de Boeuf	250g	30.50 €	/pers.	5.7
	300g	33.50 €	/pers.	
	400g	39.50 €	/pers.	
Fondue de Veau garniture frites ou gratin de pommes de terre	200g	29.50 €	/pers.	1.5.7
	300g	39.50 €	/pers.	
Fondue de Poulet garniture frites ou gratin de pommes de terre	200g	20.90 €	/pers.	5
	300g	29.50 €	/pers.	
Fondue de Viande mixte (Rumsteak de boeuf, poulet et veau), garniture frites ou gratin de pommes de terre	200g	29.00 €	/pers.	1.5.7
	300g	33.00 €	/pers.	
	400g	39.00 €	/pers.	
Sauces au choix piquante/ herbes/ ail				
Fondue au fromage (+/-30min) pain + garnitures		27.50 €	/pers.	1.7
Fondue au fromage avec lardons (+/-30min). (Bauernfondü) pain + garnitures		29.50 €	/pers.	1.7
La repasse de fromage		18.50 €		



## GROMPERENKICHELCHER \*Salade sur demande

Gromperenkichelcher mat Äppelkompott		13.00 €		3.5.9
FROMAGE *Salade sur demande				
Assiette de fromage		13.00 €		5.7.8.10
OFENKARTOFFELN *Salade sur demande				
L'ardoise Pissenger Hütt (pdt's gratinées au four, jambon cru, rosette de lyon, salade verte)		23.00 €		3.5.7
Forestière (pdt's gratinées au four avec lardons, oignons, champignons, salade verte)		23.00 €		3.5.7

1 Céréales, contenant du gluten, à savoir: blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées  
2 Crustacés 3 Oeufs 4 Poissons 5 Arachide 6 Soja 7 Lait (y compris le lactose) 8 Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland 9 Céleri 10 Moutarde 11 Graines de sésame 12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l 13 Lupin 14 Mollusques



## RACLETTE \*Salade sur demande

La Spotzele petite fondue accompagné de charcuterie	29.00 €	7
La raclette vous faites fondre du fromage sur des pommes de terre accompagnée d'une assiette de charcuterie	29.00 €	7.9
La raclette végétarienne assiette de crudités, légumes du moment	28.00 €	7
La repasse de charcuterie	12.00 €	7.9
La repasse de fromage	12.50 €	7



## TARTIFLETTE (+/-30MIN.) \*Salade sur demande

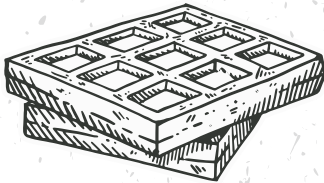
La tartiflette nature au Reblochon gratinée sur un lit de pommes de terre, avec oignons, lardons, crème fraîche.	22.50 €	1.7
La tartiflette „les diots de Savoie“ saucisse savoyarde au vin blanc, Reblochon, oignons, crème fraîche, gartinée	23.50 €	1.7
La tartiflette végétarienne	21.00 €	5.7
La tartiflette au blanc de poulet	22.50 €	1.5.7





## GLACES

Coupe fruits rouges glace fraise, cassis, framboise	9,50 €	7
Coupe Dame Blanche glace chocolat, vanille, crème chantilly	9,50 €	7
Coupe des Îles glace mangue, noix de coco, fruits de la passion	9,50 €	7
Coupe Pissenger Hütt glace vanille, cerises Amarena, Amaretto	12,00 €	7
Coupe Colonne 3 boules de sorbet citron, Vodka	12,00 €	7
Coupe „Heisse Liebe“ glace vanille avec son coulis de fruits rouges, crème chantilly	9,50 €	7
Milkshake Glacé glace mocca, vanille ou fraise	9,50 €	7
Irish Café Glacé glace vanille, café avec Whisky	12,00 €	7
Café Glacé 2 boules de vanille, 1 boule de mocca, café, crème chantilly	8,50 €	7
Café Pissenger Hüttchen Amaretto avec une boule de glace à la vanille & 1 espresso	10,00 €	7
Irish Coffee	11,50 €	7



## DESSERT

Tarte fine aux pommes garni de sa crème d'amande et sa boule de glace vanille	9,50 €	3.5.7
Fondant au chocolat avec une boule de glace à la vanille	11,50 €	1.3.7
Crème brûlée	9,50 €	3.7.
Panna cotta	8,00 €	3.7.
Gaufres au sucre	8,00 €	1.3.7
Gaufres chantilly	8,00 €	1.3.7
Gaufres Nutella	8,00 €	1.3.5.7
Gaufres fraise & chantilly	9,50 €	1.3.5.7



### CRÉMANT/ CHAMPAGNE LA COUPE

Crémant Freixenet	6.50 €
Crémant Alice Hartmann	9.00 €
Crémant Schmit - Fohl	8.00 €
Champagne Mumm Cordon Rouge	12.50 €
Champagne Luc Belaire Rosé	7.00 €
Kir Royal Crémant	8.50 €
Kir Royal Champagne	12.50 €

### CRÉMANT/ CHAMPAGNE LA BOUTEILLE

Crémant Freixenet	30.00 €
Crémant Alice Hartmann	76.00 €
Crémant Schmit - Fohl	42.50 €
Champagne Mumm Cordon Rouge	100,00 €
Champagne Luc Belaire Rosé	60.00 €
Champagne Luc Belaire Luxe	60.00 €

## VINS DE TABLE ROSÉ/ BLANC/ ROUGE

Verre	5.50€
Carafe 25cl	6.00€
Carafe 50cl	11.00€
Carafe 100cl	19.00€
Verre 0.0	5.50€



## VINS BLANC

Pinot Blanc Ahn Vogelsang, Schmit-Fohl	34.00€
Riesling Linden Kelterberg G.P.C., Lux	31.00€
Pinot Gris Ahn Goellebour, Schmit-Fohl, Lux	40.00€
Gewürztraminer Ahn Goellebour, Schmit-Fohl, Lux	52,00€
Auxerrois Naumberg les vigneron de domaines vinsmoselle G.P.C., Lux	25.00€
Casa Silva Gran Reserva Chardonnay Chile	40.00€

## VINS BLANC OUVERT

Chardonnay verre	7.50€
Rivaner verre	5.00€
Gewürztraminer verre	8.50€

## VINS ROSÉ

Bien Arrosé "Le 8" Schmit-Fohl, Luxembourg	35.00€
Château de Font Vive Bandol, France	40.00€
L'Ostal Cazes Rosé Pays D'Oc, France	25.00€
Pinot Noir Willm Alsace, France	30.00€
Château Paradis Côte d'Aix en Provence, France	29.00€
Monte del Fra Bardolino Chiaretto, Italie	26.00€

## VINS ROUGE

Château du Trignon Gigondas, France	57,00€
Châteauneuf-du-Pape Domaine du Vieux Lazaret, France	71,00€
Château de L'Abbaye Haut Médoc Cabernet Sauvignon & Merlot, France	37,00€
Diane de Belgrave Haut-Médoc, Merlot, Cabernet Sauvignon, France	61.00€
Jordan Stellenbosch The Prospector, Syrah, South Africa	50.00€
Das Phantom Kirmbauer, Blaufränkisch, Merlot Cabernet, Syrah, Austria	65.00€
Papale Primitivo di Manduria Varvaglione, Italie	45,00€
Paralupi, Varavaglione Negroamaro, Primitivo, Italie	32.00€
Caves de Murça Reserva Tinto Doc Douro, Portugal	22.00€
Casa Silva Cabernet sauvignon, Chile	40.00€