



## Bonjours les amis,

---

Permettez moi de vous présenter le nouveau "Restaurant Miclo"  
Au pied du Château du Landskron et de Mariastein, à 100 m  
de la frontière Française, je travaille depuis 11 ans dans un endroit  
où j'ai le plaisir de concilier mon amour du tennis et celui de la cuisine.  
Suite à un changement de propriétaire nous avons, Dominique et moi,  
obtenu la gérance du restaurant depuis le mois d'octobre.  
Ce petit restaurant de 60 places avec une belle terrasse est situé dans  
le centre de tennis Haugrabben. Ce centre, ouvert à tout public, donne  
la possibilité à toute personne non membre du club de venir jouer une  
heure au tennis, ou bien tout simplement de venir boire un verre ou de  
manger, dans une ambiance décontractée où les enfants sont les  
bienvenus.

En dehors du tennis, il y a des randonnées pour tout les goûts,  
une petite visite au château de Landskron, ou bien un petit  
pèlerinage vers Mariastein à faire.

Sur ma carte j'ai conservé le cordon bleu à la crème, typique de chez  
Miclo, ainsi que le steak au poivre ou à la moutarde.

Vous y trouverez aussi de superbes salades, ainsi qu'un grand choix  
de "Pasta".

Tous les 15 jours nous déclinons sur notre carte des thèmes allant de  
la cuisine "Thai" à la cuisine des Montagnes, en passant par l'Asperge  
ou la tomate....

Notre restaurant se prête idéalement à des repas d'anniversaire, communions ou repas d'affaire, dans un endroit décontracté et sympa, ou il est possible de se défouler un peu sur les terrains, avant ou après le repas. Ou bien à une petite sortie à deux ou avec des amis.

Notre éventail de menus va du traditionnel "Wurst-Salat" au repas "gastronomique". Bref de 7 à 40 Euros.

Penser à nous pour une petite excursion sympa, pour un repas de famille ou bien pour une journée "Tennis et repas"



A Bientôt,

Dominique et Jean-Denis

*Carte en Français, nous acceptons CB et les Euros  
Ouvert du Lundi au Vendredi de 7H à 23H30, et le Week-end de  
8H30 à 18H (sauf Banquet à partir de 10 Pers).  
Restaurant Haugraben, Mühlemattstrasse 9,  
4112 Bättwil Tel : 00 41 61 731 32 22  
Visitez notre site Internet: [www.haugraben.ch](http://www.haugraben.ch)  
email : [jean-denis.miclo@orange.fr](mailto:jean-denis.miclo@orange.fr)*

**Plan de route :** (A partir de Hésingue)

Hésingue église, Héguenheim, Haguenthal le bas, Leymen  
A Leymen prendre la rue de l'église, monter la rue devant l'église puis  
au bout de la rue prendre à gauche vers Flüh, Marienstein.  
A l'entrée de Flüh prendre à gauche, passer devant la coop (sur votre  
gauche) et continuer 200 m puis prendre à gauche Mühlemattstrasse  
continuer pendant 1 min, après Hakama, encore 2 virages et le  
parking est sur votre droite.



*Restaurant  
Haugrabben*



*Nos formules de midi*

<i>Le menu du jour</i> <i>Avec salade ou potage, plat du jour</i>	<i>15.-</i>
<i>Le "Happy Meal"</i> <i>Le menu du jour avec une eau minérale (5dl) et un café</i>	<i>20.-</i>
<i>le "Business Lunch"</i> <i>Un Steak de porc avec des frites, une eau minérale (5dl) et un café</i>	<i>25.-</i>
<i>L'assiette de la semaine</i> <i>(avec une petite salade)</i>	<i>13.-</i>



## Nos Salades



petite    normale

Salade verte	6.-	8.-
Salade mêlée	11.-	15.-
Salade de cervelas		12.-
Salade de cervelas avec frites ou salades		17.-
Salade vigneronne		15.-
Salade vigneronne avec frites ou salades		19.-
Salade de thon garnie		19.-
Flushing Meadows, (salades diverses avec poulet).....		20.-
Roland Garros, (salades diverses avec esc.de porc).....		20.-
Melbourne, (salades div. avec poulet, jambon et fromage)...		20.-
Wimbledon, (salades diverses avec escalope de porc panée)...		20.-
 Salade de mâche		
avec champignons et parmesan râpé.....	13.-	16.-
avec œuf et lardons.....	13.-	16.-
avec foie de veau.....	16.-	19.-
avec émincé de poulet.....	15.-	18.-
avec Scampi.....	16.-	19.-

## Une petite faim...



Baguette "tarte flambée"	8.-	13.-
Chicken Nuggets, Pommes frites.....	13.-	17.-
Assiette froide, (jambon, fromage, lard, charcuterie)		19.-
Portion Pommes Frites.....	6.-	7.50
Tartines,		
avec salami, œufs, jambon, céleri, .....		5.50
au thon, asperges.....		7.-
Sandwich.....	3.60	5.50
Soupe de goulasch.....		7.-
Bouillon à l'œuf.....		6.-
Minestrone.....		7.-



## *Nos Viandes* *Composez votre plat !*



### *Viandes :*

*Prix avec garniture  
sans sauce*

<i>Escalope de porc.....</i>	<i>19.-</i>
<i>Steak de porc.....</i>	<i>19.-</i>
<i>Escalope de porc panée.....</i>	<i>22.-</i>
<i>Cordon-Bleu de porc.....</i>	<i>23.-</i>
<i>Cordon-Bleu de porc à la "Miclo".....</i>	<i>24.-</i>
<i>Filet de poulet.....</i>	<i>17.-</i>
<i>Escalope de poulet panée.....</i>	<i>15.-</i>
<i>Escalope de veau.....</i>	<i>27.-</i>
<i>Escalope de veau panée.....</i>	<i>29.-</i>
<i>Steak de boeuf.....</i>	<i>24.-</i>
<i>Entrecôte de boeuf.....</i>	<i>28.-</i>

### *Origine de la viande :*

*Notre viande viens de la Suisse, le poulet viens occasionnellement du Brésil.*

### *Nos sauces :*

<i>Mousse aux herbes, sauce moutarde, sauce chasseur sauce poivre.....</i>	<i>3.-</i>
<i>Sauce aux morilles.....</i>	<i>6.-</i>

### *Garnitures :*

*Riz, pâtes, pommes frites, spätzlé, légumes, salades.*

## Nos spécialités !



*prix avec garniture*

<i>Cordon-bleu "à la Miclo".....</i>	24.-
<i>Steak de porc sauce Roquefort.....</i>	24.-
<i>Entrecôte au poivre.....</i>	31.-
<i>Foie de veau sauce Madère .....</i>	24.-
<i>Scampis au curry ou à la Provençale.....</i>	16.- 20.-

## Pasta



*Spaghettis, pennes, nouilles*

*Choisissez votre sauce..*

*petit*

*normal*

<i>Aglio, Olio ou Napoli.....</i>	13.-	16.-
<i>Arrabbiata, Bolognaise ou Verdura.....</i>	15.-	18.-
<i>Carbonara ou au Curry avec poulet</i>	15.-	18.-
<i>Neptune ou aux morilles .....</i>	16.-	19.-

## Omelettes

<i>aux herbes avec salade.....</i>	16.-
<i>au fromage avec salade.....</i>	17.-
<i>aux champignons avec salades.....</i>	18.-

*pour les enfants ..*



<i>Escalope de poulet pané avec frites</i>	
<i>ou Spaghetti Napoli ...avec une boule de glace</i>	11.-

## Bières

.....au verre 2 dl      3 dl      5dl

Ziegelhof Spezial, Panachée 3.50      4.-      5.-

## Bouteilles

Ziegelhof Lager 5.0 dl      5.20

Feldschlösschen in Dosen 5.0 dl      4.90

Clausthaler alkoholfrei 3.3 dl      4.40

Erdinger Weizenbier 5.0 dl      6.-

## Boissons non alcoolisées

.....au verre 2 dl      3dl      5dl      1,5l

Valserwasser 2.60      3.30      4.00      6.50

Coca-Cola/light, Sprite, Nestea 3.00      3.60      4.20      7.50

Pepita Grapefruit/light, Rivella rot/blau

Zitronenwasser, Fanta orange/lemon

Apfelsaft, Rittergold

## Bouteilles

Schweppes Tonic, Bitter Lemon 2 dl      4.00

Michel: Bodyguard, Orangensaft 2 dl      4.00

Pet-Flaschen für auf den Tennisplatz 5 dl      3.50

Pet-Flaschen für im Restaurant 5 dl      4.20

Powerade 5 dl      5.00

Sanbitter 1.dl      2.80

## Boissons chaudes

Café crème, Espresso, au lait 3.80

Café avec chantilly, Cappuccino 4.60

Double espresso 4.80

Café Schnap's 7.00

Latte Machiato 5.80

Lait chaud 2 dl      2.90      3 dl      3.50

Ovomaltine, Chocolat chaud / ou froid 3 dl      4.00

Thé nature, Crème, Citron, Verveine, Tilleul, 3.80

Menthe, Camomille, thé vert, Ananas, Cynorrhodon

Thé Rhum 7.50

<i>Wein</i>	<i>1 dl</i>	<i>2 dl</i>	<i>3 dl</i>	<i>5 dl</i>	<i>7 dl</i>
<i>Weiss</i>					
<i>La Côte "Vignette"</i> - Hammel, Pays de Vaud CH	3.60	7.20	10.80	18.00	
<i>Fendant "Goldregen"</i> - A.Mathier, Salgesch CH	3.90	7.80	11.70	19.50	
<i>Epesses</i> - Jean Vogel, Grandvaux CH	5.00	10.00	15.00	25.00	
<i>Pinot Blanc "Vieilles Vignes" AOC</i> - Valentin Zusslin, France	5.00	10.00	15.00	25.00	35.00
<i>Rot</i>					
<i>Gamay "Challenge"</i> - Hammel, Pierrouge CH	3.60	7.20	10.80	18.00	
<i>Montepulciano "d'Abruzzo"</i> - Colline, Tamborini Italia	3.60	7.20	10.80	18.00	
<i>Cabernet Sauvignon "Vallejo"</i> - Harvest, California USA	4.80	9.60	14.40	24.00	
<i>Côtes du Luberon 2005</i> La Bastide du Château La Verrerie, Puget (France)	6.00	12.00	18.00	30.00	42.00
<i>Finca la Estacada 2004</i> - Cuenca, Espagna - Franco Fiorina, Diana d'Alba	6.00	12.00	18.00	30.00	42.00
<i>Barolo "Lirica"</i> - Castiglione Falletto, Italia				37.-	
<i>Primitivo « Anfora » IGT 2006</i> - Tenuta La Corte, Italia					39.-
<i>Amarone della Valpolicella 2004</i> - Quinto, Italia				32.-	
<i>Rosé</i>					
<i>Oeil-de-Pedrix du Valais</i> - Adrien Mathier, Salquenen CH	4.80	9.60	14.40	24.00	
<i>Champagner</i>					
<i>Prosecco "Il Colle"</i> . S.Pietro di Feletto, Italia		<i>Cüpli</i>	7.-	<i>Flasche</i>	36.-
<i>Mercier brut</i> . Mercier, Epermay				<i>Flasche</i>	60.- 65.-



## Liqueurs

<i>Pflümli</i> 40%, <i>Zwetschgen</i> 37.5%	2cl Fr. 6,00
<i>Kirsch</i> 40%, <i>Williams</i> 37.5%, <i>Fernet Branca</i> 42%	2cl Fr. 6,00
<i>Framboise</i> 43%, <i>Abricotine</i> 43%	2cl Fr. 7,00
<i>Amaretto di Saronno</i> 28%, <i>Grappa</i> 40%	2cl Fr. 5.50
<i>Bailey's Irish Cream</i> 17%	2cl Fr. 6,00
<i>Grand Marnier</i> 40%	2cl Fr. 6.50
<i>Vodka</i> 37.5%, <i>Gordons`dry Gin</i> 37.5%	4cl Fr. 7.00
<i>Pastis</i> 45%	2cl Fr. 5.50
<i>Martini rosso/bianco</i> 15.5%	4cl Fr. 5.50
<i>Campari Bitter</i> 23%	4cl Fr. 5.50
<i>Cynar Bitter</i> 16.5%      2cl mit Stange 6,50	4cl Fr. 5.50
<i>Remy Martin V.S.O.P</i> 40%	2cl Fr. 8.50
<i>Calvados Morin V.S.O.P</i> 40%	2cl Fr. 7.00
<i>Glenfiddich Single Malt</i> 40%	4cl Fr. 11.00
<i>Balantine`s Scotch Whisky</i> 40%	4cl Fr. 7.50



## Desserts

<i>Coupe Danemark</i>	Fr. 8.00
<i>Meringues Glace</i>	Fr. 8.00
<i>Bananen-Splitt</i>	Fr. 8.50
<i>Sorbet mit Vodka oder Calvados</i>	Fr. 9.50
<i>Rahm-Glace:</i>	Fr. 3.00 1 Kugel
<i>Ice Café, Pistache, Chocolat,</i>	Fr. 5.00 2 Kugeln
<i>Chocolat, Vanille, Erdbeere</i>	Fr. 7.00 3 Kugeln
<i>Sorbet-Glace:</i>	Fr. 3.50 1 Kugel
<i>Zitrone, Mango, Poire Williams</i>	Fr. 5.50 2 Kugeln
	Fr. 7.50 3 Kugeln



Mit Rahm, + 1.00

Und Auch....

<i>Apollo</i>	Fr. 1.30
<i>Calippo, Pierrolino</i>	Fr. 2.00
<i>Magnum, Solero Exotic, Solero Shots</i>	Fr. 2.80
<i>Cornetto</i>	Fr. 2.60
<i>Magnum Moments (6stk)</i>	Fr. 3.20

