

SOMMERTRÄUME 11.06.-04.08.2019

VORSPEISE / SUPPEN

Tomaten-Büffelmozzarella Salat mit Basilikum und Balsamico	21 / 15
Rindstatar serviert mit Toast	31 / 23
Vitello tonnato - feine Kalbfleischtranchen mit Thon Sauce und Kapern	30 / 22
Roastbeef Teller mit Tatarsauce	31 / 23
Parmaschinken mit Melone	28 / 20
Salate vom Buffet mit verschiedenen Dressings	15 / 9
Spanische Gazpacho, Krevettenspiessli mit Zitronengras und Kartoffelstroh	15

RISOTTO

Risotto mit gemischten Pilzen	23 / 19
Zitrusfrüchterisotto mit sautierten Riesenkrevetten	31 / 25

PASTA

Vollkorn Makkaroni mit Gorgonzola-Sauce und Rucola	23 / 19
Casarecce mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, Pinienkernen und Tomatenwürfeln	23 / 19

Zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben Ihnen unsere Service-Mitarbeitenden gerne Auskunft.

FLEISCH

Scaloppine al limone (Kalbsschnitzel an Zitronensauce) serviert mit Safranrisotto	36 / 29
Kalbs-Saltimbocca serviert mit Pilzrisotto	36 / 29
Kalbs-Paillard serviert mit Pommes Allumettes	37 / 31
Pouletspiess mit Salbei und Rohschinken	37 / 31
Gefüllter Lammrücken	48
Grilliertes Rindsfilet «Surf & Turf» 200 g / 120 g	54 / 46

FISCH

Pikanter Krevettenspiess	36 / 31
Grilliertes Thunfischsteak mit Rosa Pfeffer	39
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Currylinsen, Apfelwürfel und Kräuterkartoffeln	39 / 34
Eglifilets auf Blattspinat mit Artischocken und Sonnenblumenkernen, Tomatenwürfeln, Kräutern dazu Salzkartoffeln	37 / 29

Alle Grillgerichte werden serviert mit:

Baked Potatoes mit Sauerrahm, Peperonata mit Taggiasca Oliven und Marktgemüse

SAUCEN

Meersalz-Chili-Butter, Zitronen-Thymian-Butter, BBQ-Sauce und «Salsa verde»

Fleischdeklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet und Lamm (Schweiz)
Parmaschinken (Italien), Entenstopfleber (Frankreich)

Fischdeklaration

Krevetten (aus ökologischer und kontrollierter Aquakultur in Vietnam)
Thunfisch (Vietnam), Zander (Holland)
Egli (Polen, Wildfang)

Alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt.