



## Zu den festlichen Sommer Tagen

### *Vorspeisen nach Wahl*

*Bruschetta mit Tomatenwürfeln  
und Basilikum auf Knoblauchbaguette* Fr. 10.50

\*\*\*

*Tomaten - Mozzarella  
Frische, aromatische Tomatenscheiben mit  
Buffalo Mozzarella, Basilikum-Pesto  
und frischem Basilikum* Fr. 19.50

\*\*\*

*Rindfleisch Carpaccio mit Basilikum-  
Olivenöl, Pinienkernen, Parmesan* Fr. 22.50

\*\*\*

*Sashimi-Rauchlachsrückensfilet  
fein aufgeschnitten mit Salatbouquet  
Serviert mit Dill-Senf-Sauce* Fr. 24.50

\*\*\*

*Riesencrevettenspiess „Nizza“  
gebraten mit Zitronenbutter, Tomatenwürfeli und schwarze  
Oliven, dazu Gurkensalat* Fr. 25.50

\*\*\*

### *Suppen nach Wahl*

*Bouillon mit Flädli* Fr. 11.50

\*\*\*

*Hausgemachte Karotten-Ingwer-Suppe* Fr. 12.00

\*\*\*

*Gazpacho „Andalusien“  
erfrischende, kalte Gemüsesuppe* Fr. 12.50



## Hauptgänge nach Wahl

Lammfilet mit Kräuterkruste und Thymianjus  
Saisongemüse und Röstikroketten

Fr. 43.50

\*\*\*

Entrecôte „Café de Paris“  
mit original Kräuterbutter überbacken,  
Pommes frites und Gemüse

Fr. 46.50

\*\*\*

Gebratene Kalbsmédaillons an Rahmsauce mit  
frischen Kräutern, Tagliatelle und Saisongemüse

Fr. 42.50

\*\*\*

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art  
serviert mit Röstikroketten

Fr. 42.00

\*\*\*

Kalbsteak „Limone“ 170 gr.  
Kalbsteak rosa gebraten, fein aufgeschnitten, an leichter  
Zitronensauce mit Zitronenzesten, dazu Sommergemüse  
und Röstikroketten

Fr. 48.50

\*\*\*

Zanderfilet „Pinienkruste“  
Zanderfilet in Butter gebraten, mit Pinienkruste auf  
Mango-Chilisaucе dazu Jasminreis

Fr. 43.50

## Dessert nach Wahl

Frische gemischte Beeren mit Vanilleeis  
(Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren)

Fr. 14.80

\*\*\*

Aprikosen Grand Marnier  
Frische Aprikosen pochiert in Orangensauce mit Grand  
Marnier verfeinert, serviert mit Vanilleeis, gerösteten  
Mandeln und Schlagrahm

Fr. 15.50

\*\*\*

Zitronen - Torte mit Himbeeren

Fr. 14.50