

Saison Highlights

SINGAPOR SLING "Das Original vom Hotel Raffels"

Erfrischender Cocktail mit Gin, Tripel Sec, Cointreau, Benedictine, Limetten- und Ananassaft



FR. 17.50

SINGAPOR SLING ohne Alkohol

FR. 12.50

VORSPEISE

HAUPTGANG



BRUSCETTA MIT TOMATENWÜRFELN UND BASILIKUM AUF KNOBLIBAGUETTE FR. 10.50

Als Begleitung zu Ihrem Apéro

GAZPACHO „ANDALUSIEN“

FR. 12.50

Eine erfrischende, kalte Gemüsesuppe mit Tomaten, Peperoni, Gurken und Brotcroûtons



RIESENCREVETTENSPIESS „NIZZA“ FR. 25.50

Riesencrevetten am Spiess gebraten mit Zitronenbutter, Tomatenwürfeli und schwarze Oliven serviert mit feinem Gurkensalat

FR. 39.50
mit Jasminreis

TOMATEN – MOZZARELLA

FR. 19.50

Frische, aromatische Tomatenscheiben mit Buffalo Mozzarella, Basilikum-Pesto und frischem Basilikum

VITELLO TONNATO

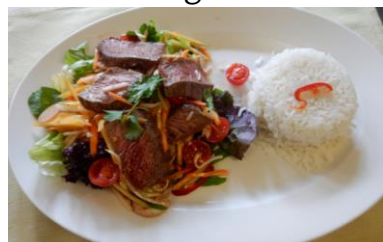
FR. 20.50

Kalbfleisch aus dem Sud, nappiert mit einer luftigen Thonsauce, garniert mit Kapern, Zitrone, Rucola und Zwiebeln

Vorspeise ohne
Bratkartoffeln

FR. 34.50

Hauptgang mit neuen
Bratkartoffeln



THAI SALAT „GAENG NUA“

Rassiger Salat mit Rindfleischstreifen, auf Salatbeet mit Gurken, Karotten, Thai Papaya, Frühlingzwiebeln, Cherry-Tomaten, Chili und Koriander mit Jasminreis und Sweetchilisauce

FR. 38.50

SPAGHETTI „MAMMA LEONE“

FR. 28.50

Al dente gekochte Spaghetti mit Knoblauch, Peperoncini, Cherry-Tomaten, Frühlingzwiebeln an leichter Zitronensauce mit frischem Parmesan

KALBSSTEAK LIMONE 170 GR

FR 48.50

Kalbssteak rosa gebraten fein aufgeschnitten an leichter Zitronensauce mit Zitronenzesten, dazu Sommergemüse und Rösti-Kroketten

ZANDERFILET PINIENKRUSTE

FR. 43.50

Zanderfilet in Butter gebraten, mit Pinienkruste auf Mango-Chilisauce dazu servieren wir Jasminreis

POULARDENBRUST IM KNUSPERMANTEL

FR. 39.50

Schweizer Poulardenbrust im Knusper-Sesammantel gebraten auf Melonen-Tomaten Relish angerichtet mit einer rassigen Sauce und Jasminreis serviert



LAMMRÜCKENFILET „KRÄUTERKRUSTE“

FR. 43.50

Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Kräuterkruste überbacken, auf Rosmarinjus mit Sommergemüse und Rösti-Kroketten

RINDSFILET „MODERN TIME“ 180 GR

FR. 54.50

Rindsfilet rosa gebraten auf Rucola mit Pinienkernen und gebratenen Chilis, Avocados und Koriander. Als Beilage Rösti-Kroketten