

Saison Highlights

Maracuja Apéro mit Alkohol

Maracuja, Limette, Zitronenmelisse und Prosecco

Fr. 13.50

Maracuja Apéro ohne Alkohol

Maracuja, Limette, Zitronenmelisse und Tonic

Fr. 11.50

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

MANGO – MOZZARELLA

FR. 20.50

Frische, aromatische Mangoscheiben mit Buffalo Mozzarella, mit Sweet Chili Dressing und Koriander

Auf Wunsch servieren wir dieses Gericht auch als Tomaten Mozzarella



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



RINDFLEISCH „TERIYAKI“

Feine Rindfleischstreifen kurz gebraten an Teriyakisauce mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Chili, begleitet von Glasnudelsalat und Jasminreis

FR. 39.50

SPAGHETTI „MAMMA LEONE“

FR. 28.50

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

RIESENCREVETTEN AN GRÜNER THAI CURRYSAUCE

FR. 39.50

Riesencrevetten kurz gebraten in rassisger grüner Thaicurrysauce mit Peperonistreifen und Thaibasilikum gekocht, dazu servieren wir Jasminreis

KALBSSTEAK LIMONE 170 GR

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



FR 47.50

LACHS PISTAZIENKRUSTE

FR. 43.50

Lachs in Butter gebraten, mit Pistazienkruste auf Mango Chilisauce, dazu servieren wir Wasabi-Kartoffelstock

POULARDENBRUST SOMMER TIME

FR. 39.50

Schweizer Poulardenbrust auf der Haut gebraten mit Melonen-Tomaten Gurkensalat und einer rassigen Dip Sauce mit Jasminreis serviert

LAMMRÜCKENFILET „KRÄUTERKRUSTE“

FR. 44.50

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

RINDSFILET „MODERN TIME“ 180 GR

FR. 55.50

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