

Apéro

Maracuja mit Alkohol Maracuja, Limette, Zitronenmelisse und Prosecco **Fr. 13.50**

Maracuja ohne Alkohol Maracuja, Limette, Zitronenmelisse und Tonic **Fr. 11.50**

Kleine Portion Hauptgang

Avocado-, Rauchlachstartar **23.50 38.00**
 Avocado und Rauchlachsrückenfleisch zu einem raffinierten Tartar verarbeitet, begleitet mit einem rasierten Spargelsalat an Zitronendressing



Spargel-Rahm Süsschen **12.50 16.50**
 Hausgemachtes Spargelrahmsüsschen mit frischen Spargelwürfeln und einem Tupf Schlagrahm

Spaghetti Burrata mit Spargeln **29.50 33.50**
 Al dente gekochte Spaghetti mit Knoblauch, Peperoncini, Cherry-Tomaten, Spargeln an leichter Zitronensauce mit frischem Burrata und Pinienkernen

Pouletbrust Theriak **42.50**
 Pouletbruststreifen an würziger Theriakysauce mit grünen Spargeln mit frischem Ingwer, Frühlingszwiebeln und Sesam serviert mit Jasminreis



Zanderfilet „Limone“ **43.50**
 Gebratene Zander Filet auf grünen Spargeln an leichter Zitronensauce mit Kartoffelstock

Lammrückenfilet „Kräuter Kruste“ **44.50**
 Lammrückenfilet rosa gebraten, mit einer rasierten Kräuterkruste gratiniert dazu Rosmarinjus, serviert mit Saison Gemüse und knusprigen Röstikroketten

Portion Spargel **25.50 37.50**
 Grüne Spargeln nach Wahl mit Buttersauce oder Vinaigrette

Rohschinken als Beilage **16.50**



Châteaubriand **63.50** pro Pers. 200 gr
vom SQB Rib Eye Filet Beef

Saftiges Rindsfilet vom Grill. Für Sie am Tisch tranchiert, serviert mit saisonalem Gemüse und hausgemachter Sauce Bernaise, ab zwei Personen. Zubereitungszeit 40 Min.

Roast SQB Rib Eye Filet Beef

Gentleman's Cut 180 g **56.50**
 Serviert mit zart schmelzender Kräuterbutter, Gemüse und feinen Pommes frites