

# 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



## **Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum auf Knoblibaguette**

Als Begleitung zu Ihrem Apéro

Fr. 10.50

## **Gazpacho „Andalusien“**

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

Fr. 12.50

## **Mango – Mozzarella**

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

Fr. 20.50

**Auf Wunsch servieren wir dieses Gericht auch als Tomaten Mozzarella**



## **Vitello Tonnato**

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

Fr. 20.50  
Vorspeise ohne  
Bratkartoffeln

Fr. 34.50  
Hauptgang mit neuen  
Bratkartoffeln



## **Rindfleisch „Teriyaki“**

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

Fr. 39.50

## **Spaghetti „Mamma Leone“**

Al dente gekochte Spaghetti mit Knoblauch, Peperoncini, Cherry-Tomaten,  
Frühlingszwiebeln an leichter Zitronensauce mit frischer Burrata

Fr. 28.50

## **Riesengrillen an grüner Thai Currysauce**

Riesengrillen kurz gebraten in rassischer grüner Thaicurrysauce mit  
Peperonistreifen und Thaibasilikum gekocht, dazu servieren wir Jasminreis

Fr. 40.50

## **Kalbssteak Limone 170 gr**

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



Fr. 48.50

## **Lachs Pistazienkruste**

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

Fr. 43.50

## **Poulardenbrust Sommer Time**

Schweizer Poulardenbrust in Pankokruste gebraten mit  
Melonen-Tomaten Gurkensalat und einer rassischen Dip Sauce mit  
Jasminreis serviert

Fr. 39.50

## **Lammrückenfilet „Kräuterkruste“**

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

Fr. 44.50

## **Rindsfilet „Modern Time“ 180 gr**

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

Fr. 55.50