

# 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



## **Knuspriges Knoblauchbaguette**

Als Begleitung zu Ihrem Apéro

Vorspeise

Hauptgang

Fr. 12.50

## **Hausgemachte Saisonsuppe**

fragen Sie unseren Servicemitarbeiter

Fr. 12.50

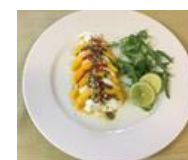
Fr. 16.50

## **Mango – Mozzarella**

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

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

Fr. 20.50



## **Vitello Tonnato**

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

Fr. 21.50

Vorspeise ohne  
Bratkartoffeln

Fr. 34.50

Hauptgang mit neuen  
Bratkartoffeln

## **Thai Satayspiesschen**

Satayspiesschen mit Pouletfleisch, dazu eine rassige Erdnusssauce, begleitet mit einem pikantem Glasnudelsalat mit Gemüsestreifen, Pilzen, Chili und Koriander

Fr. 21.50

Fr. 33.50

## **Rindfleisch „Teriyaki“**

Rindfleisch rosa gebraten und aufgeschnitten an Teriyaki Sauce mit Frühlingszwiebeln, Gemüsejulienne Knoblauch und Chili, und Jasminreis

Fr. 42.50

## **Spaghetti al Aglio Peperoncino, Burrata**

Al dente gekochte Spaghetti mit Knoblauch, Peperoncino, Rucola und Burrata

Fr. 33.50



## **Kalbssteak Morchelsauce 170 gr**

Kalbssteak rosa gebraten fein aufgeschnitten an leichter Morchelrahmsauce, dazu Sommergemüse und Rösti-Kroketten

Fr 49.50

## **Zanderfilet Limone**

Feines Zanderfilet auf gemüwestreifen mit Zitronenbutter und Washabi-Kartoffelstock



Fr.43.50

## **Lammrückenfilet „Kräuterkruste“**

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

Fr. 44.50