

Sternstunden im Sommer CHF

Gazpacho		
Ein erfrischender Klassiker der spanischen Küche – perfekt für heiße Sommertage.		13,-
Bruschetta		
Knuspriges geröstetes Brot belegt mit frisch gehackten Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum, verfeinert mit hochwertigem Olivenöl.		12,-
Wurst-Käse-Salat		
mit Zwiebeln, frischen Kräutern, garniert mit Saisonsalat.		19,-
Siedfleisch		
Warm oder kalt serviert, garniert mit einem frischen Salat. Wahlweise mit Sauce Tartare, Meerrettich oder Preiselbeeren.		31,-
Thunfisch-Carpaccio		
Zart aufgeschnittenes Thunfischfilet, verfeinert mit Wasabi-Dressing, eingelegtem Ingwer und knusprigem Toast.	22.-	30.-
Vitello Tonnato		
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit würziger Thunfischsauce – eine elegante Vorspeise oder Hauptgericht.	22.-	30.-
Saltimbocca vom Wolfsbarschfilet		
Wolfsbarschfilet mit Salbei und Parmaschinken, gegrillt und serviert auf Zitronenrisotto.		37,-
Lammfilet vom Grill		
Zart rosa gegrilltes Lammfilet, verfeinert mit Kräuterbutter, dazu frisches Gemüse und knusprige Pommes Frites.		37,-
Kalbsfilet-Medailon vom Grill		
Auf einer pikanten Safran-Honig-Limetten-Sauce, dazu hausgemachte Nudeln und saisonales Gemüse.		49,-
Frische Erdbeeren mit Pfefferminze und grünem Pfeffer		
Mariniert und perfekt für den Sommer.		10,-
Vanilleeis Mit einem kleinen Extra – nur +3,-		

(Alle Preise inklusive 8,1 % MwSt.)