

Saisonale Gaumenfreuden

11.30- 13.30 und 17.30- 21.30 Uhr

Kalte Vorspeisen

Sommersalat mit Hüttenkäse und Crissinis	Fr.12.50
Klassischer Krevetten Cocktail serviert mit Toastbrot	Fr.16.50
Feines Rindstatar serviert mit Toast (Leicht, Mittel oder Scharf) kann auch als Hauptgang bestellt werden	Fr.18.50 Fr.32.50

Suppen einmal anders

Kalte Tomaten Nektarinensuppe mit Baslikum und Crissini	Fr.8.50
Französische Knoblauchsuppe begleitet von hausgemachtem Brot	Fr.9.50

Inkl.7.7% MwSt.

Vegetarische Köstlichkeiten

Ziegenkäse mit Honig überbacken serviert mit
mediterranem Gemüse und neuen Kartoffeln Fr.25.50

Gemüse im Tempurateig frittiert an leichter Curry-Joghurtsauce mit Basmatireis Fr.26.50

Fischgerichte

Hausgemachte Fischknusperli im Körbli serviert
mit Pommes-frites und Tatarsauce Fr.27.50

Mediterrane Krevetten mit Cherrytomaten, Knoblauch
Kräutern, weissen Böhnchen und hausgemachtem Brot Fr.32.50

Saisonale und Verspielte Fleischgerichte

Zartes Schweinefilet an Morchelsauce mit
Butternudeln und Speckbohnen Fr.35.50

Zarte Lammkotelette mit mediterranem Gemüse
neuen Kartoffeln und Tzaziki Fr.36.50

Zürcher geschnetzeltes mit frischen Champignons
dazu eine knusprige Butterrösti Fr.39.50

Ross Entrecôtes an Kräuterbutter
mit Pommes-frites und Saisongemüse Fr.36.50

Rindsohrückensteak vom Weiderind
an Kräuterbutter mit Pommes-Frites und Gemüse Fr.38.50

Alle Fleischgerichte und Krevetten können auch als Fitnessteller bestellt werden
mit Kräuterbutter und Früchten

Unsere hausgemachten Dessert

Luftiges-Quark-Limonenmousse mit erfrischendem Melonen-Minzesalat	Fr.12.50
Zartschmelzendes Baileys Parfait mit Sommerbeeren	Fr.12.50
Sommerfrüchte Gratin serviert mit Haselnussglace	Fr.12.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit erfrischendem Aprikosensorbet serviert	Fr.12.50

Inkl.7.7% MwSt.