Saisonale Gaumenfreuden

11 30- 13 30 und 17 30- 21.30 Uhr

Kalte Vorspeisen

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

Suppen einmal anders

Kalte Tomaten Nektarinensuppe mit Baslikum	Fr.8.50
und hausgemachtes Brot	
Französische Knoblauchsuppe	Fr.9.50
begleitet von unserem Brot	

Vegetarische Köstlichkeiten

Ziegenkäse mit Honig überbacken serviert mit	Fr.25.50
mediterranem Gemüse und neuen Kartoffeln	
Gemüse im Tempurateig frittiert an leichter	Fr.26.50
Curry-Joghurtsauce mit Basmatireis	

Fischgerichte

Hausgemachte Fischknusperli im Körbli serviert mit Pommes-frites und Tatarsauce	Fr.27.50
Rotes Thaicurry mit Crevetten und Gemüse (scharf) serviert mit Basmatireis	Fr.32.50

Saisonale und Verspielte Fleischgerichte

Zartes Schweinefilet an Morchelsauce mit Butternudeln und Gemüse	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
Rindshohrückensteak 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 Waldebeeren	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