

# MENÜ Sommer (Juni-August)



## SALAT

<b>Sommerlicher Blattsalat</b> Cherrytomaten   Gurkenwürfel   Brickteigcracker   Gewürznüssen   Joghurt-Limettendressing (v)	<b>CHF 9.00</b>
<b>Vital Salat</b> Blattsalat   roh gehobeltes Gemüse   pikanter Sesamkrokant   Himbeerdressing	<b>CHF 8.00</b>
<b>Mediterraner Salat</b> Gurken   Tomaten   Peperoni   Wassermelonen   Feta   Basilikum   Foccacia Crostini   rosa Zwiebeln   Balsamico (v)	<b>CHF 10.50</b>
<b>Gemischter Salat</b> Blattsalat   Coleslaw   Mais-Curry   Fenchel-Granatapfel   Tomaten-Chili   Hausdressing (v)	<b>CHF 10.50</b>
<b>Caprese</b> Ochsenherztomaten   Pfirsich   Büffelmozzarella   Basilikum   Pesto   Aceto Balsamico   Olivenöl (v)	<b>CHF 14.50</b>

## VORSPEISEN

<b>Couscous und Ziegenkäse</b> Peperoni   Zucchetti   Joghurt-Minz-Sauce   Ayvar   Kräuterpesto   gerösteter Knoblauch (v)	<b>CHF 12.50</b>
<b>Trilogie von norwegischem Lachs</b> Räucherlachs   Kräuter Lachstatar   Avocado   Creme fraiche Gebeizter Lachs   Zitrusfrüchte   Brioche	<b>CHF 18.50</b>
<b>Tatar Stade de Suisse</b> Schweizer Rindstatar   Gurkenwürfel   Gewürze   Harissa   Zwiebeln   Toast   Kräutersalat	<b>CHF 16.50</b>
<b>Minestrategiewaren</b> Teigwarenrisotto   Kopfsalat   Cikorino   Tomatenkompott   knuspriger Quinoa (v)	<b>CHF 16.50</b>
<b>Kichererbsen und Curry</b> Kokosmilch   pikanter Kürbis   knuspriger Thaibasilikum   Sojasprossen (v)	<b>CHF 14.50</b>
<b>Aubergine</b> Geschmorte Aubergine   Bulgursalat   Kräuter   Olivenerde   Popcorn (v)	<b>CHF 13.50</b>



## SUPPEN

<b>Gurkenkaltchale</b> Quark   Dill   Knoblauch	<b>CHF 7.50</b>
<b>Tomatenkraftbrühe</b> Tomatenkraftbrühe   Basilikum-Quarkklösschen	<b>CHF 9.50</b>
<b>Lauch und Apfel</b> Rahm   grünes Curry   Ingwer   Black Tiger Krevetten   Kokosschaum	<b>CHF 10.50</b>

## FISCHGERICHTE

<b>Seezunge</b> Gebratenes Seezungenfilet   Karottenjus   Ingwer   Belugalinsen   sautierte Zucchettiwürfel   marinierter Kräutersalat	<b>CHF 39.00</b>
<b>Egli</b> Eglifilets Müllerin Art   Nussbutter   Schlosskartoffeln   Petersilie   Blattspinat	<b>CHF 29.50</b>



## FLEISCHGERICHTE

<b>Rindsfilet „Surf and Turf“</b> Rotweinjus   Hummerragout   Vanille   Camargueréis   geschmorte Cipolotte   Weissweinschaum	<b>CHF 46.00</b>
<b>Rindsentrecote</b> Am Stück gebratenes Entrecote   Choronsauce   Kartoffelgratin   Gemüsecaponata	<b>CHF 38.00</b>
<b>Lammnierstück</b> Olivenöl   Zitrone   Knoblauch   gebratene Kartoffelscheiben   Basilikumpesto   Kefen   Tomaten	<b>CHF 39.50</b>
<b>Lammrack</b> Honig   Thymian   Röstzwiebeln   rauchige Peperonata   Kartoffelgnocchi	<b>CHF 40.00</b>
<b>Kalbschnitzel</b> Limonensauce   Rucolarisotto   Sommergemüsespiesschen	<b>CHF 34.50</b>
<b>Kalbssteak</b> Hohrückensteak   Kräuterbutter   Kartoffelstrudel   Broccoli   Flan	<b>CHF 38.00</b>
<b>Kalbsfilet</b> Aprikosensauce   Tagliatelle   Zucchini	<b>CHF 46.50</b>
<b>Pouletbrust</b> Marsalajus   Safranrisotto   Blaubeeren   Romanesco	<b>CHF 26.00</b>
<b>Pouletsaltimbocca</b> Madeirajus   Weissweिनrisotto   gebratene Zucchetti	<b>CHF 24.50</b>
<b>Cordon bleu</b> Schweinsnierstück   Greyerzer   Schinken   Zitrone   Kartoffelkroketten   glasierte Karotten	<b>CHF 28.00</b>
<b>Braten</b> Schweinskrustenbraten   Cremolata   Senfsauce   Kartoffelgratin   Sommergemüse   Kräuter	<b>CHF 24.00</b>

## VEGETARISCH

<b>Ricottaflan</b> Geschmortes Rispen Tomatenragout   Rosmarin   Honig   weisse Bohnen   sautierte Kartoffelwürfel   knusprige Kräuter	<b>CHF 26.50</b>
<b>Gemüse und Curry</b> Auberginen   Zucchetti   Tomaten   Kokosmilch   rotes Curry   Linsenreis   Thaibasilikum	<b>CHF 24.00</b>
<b>Wok</b> Reisnudeln   Wokgemüse   Sojasprossen   knuspriger Tofu   Erdnüsse   asiatischer Fond   Koriander   Chili   Limette	<b>CHF 24.50</b>



# DESSERTS

<b>Aprikosen</b> Streuselkuchen   Vanillesauce   Rahm	<b>CHF 8.50</b>
<b>Mango</b> Joghurtterrine   Kokosbiskuit   Honigglace   weisse Schokoladensauce	<b>CHF 12.00</b>
<b>Hugo</b> Zitronensorbet   Minze   Panna-cotta   Süssweinsabayon	<b>CHF 12.50</b>
<b>Schwarzwälder</b> Brownieboden   Schokoladenmousse   Kirschen   Schokoladenbiskuit   Marzipan   Johannisbeergelée	<b>CHF 13.50</b>
<b>Beeren und Sabayon</b> Joghurtglace   Meringuesbrösel   Holunder-Champagner-Sabayone	<b>CHF 12.50</b>
<b>Fruchtsalat</b> Saisonale Früchte   Zitronensorbet   Karamel	<b>CHF 12.50</b>
<b>Gebrannte Creme „Carambar“</b> Tonkabohne   Kaffee	<b>CHF 9.00</b>
<b>Dunkel Schokolade</b> Cassismousse   Fruchtglasur	<b>CHF 14.00</b>
<b>Helle Schokolade</b> Weisses Schokoladenmousse   Beerenmousse   Himbeersponge   frische Beeren   Browniewürfel	<b>CHF 15.50</b>
<b>Kaffee Combo</b> Kaffee, Espresso oder Tee mit einer süssen Überraschung von unserer hauseigenen Patisserie	<b>CHF 7.50</b>

