

Vorspeisen

Frisch zubereitetes Beefsteak-Tatar aus einheimischem Rindsfilet mit Toast und Butter; mild, medium oder feurig	22.50
Zarter Rauchlachs serviert mit Toast und Butter zur Auswahl mit Wasabi-Schaum oder Orangensenf	18.50
Melonenfächer mit Parma-Rohschinken	18.50
Sommersalat mit gebratenen Riesencrevetten	18.50
Grüner Salat	8.20
Gemischter Salat	9.80
Tomatensalat Mozzarella mit Basilikum-Vinaigrette	15.50

Aus dem Suppen-Topf

Frisches Tomatenschaumsüppchen	9.20
Bouillon mit hausgemachten Basilikum-Flädli	8.80

Aus dem Wasser

Gebratenes Zanderfilets mit Black Tiger Crevetten auf Zucchettirisotto	38.50
Grillierte Lachstranche auf Limonensauce mit Wildreis	36.50
Spaghettini's mit gebratenen Riesencrevetten begleitet von pikanter Tomatensauce und schwarzen Oliven	38.50

Hauptgänge

Frisch zubereitetes Beefsteak-Tatar aus einheimischem Rindsfilet mit Toast und Butter; mild, medium oder feurig	35.50
Kalbscordon-Bleu mit Pommes frites und Sommergemüse	38.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzragout und Butterrösti	35.00
Grilliertes Pouletbrüstchen im Rohschinkenmantel auf Zucchettirisotto mit Kräuterjus	29.50
Rindsfiletstreifen mit grünem Curry und Cashew-Nüssen begleitet von Basmatireis	39.50
Rindsfilet mit kräftigem Balsamicojus, Bratkartoffeln und knackigem Sommergemüse	53.50
Lammrückenfilet in der Olivenkruste auf Chiantijus mit Kroketten und Sommergemüse	39.50
Entrecôte double mit hausgemachtem Kräuterschaum überbacken, Bèrny-Kartoffeln und frischem Gemüsebouquet Am Tisch tranchiert und in zwei Gängen serviert	ab 2 Personen pro Person 54.00



Fleischdeklaration:

Das von uns verwendete Fleisch stammt ausschließlich aus der Region!
Außer Lammfleisch, welches wir aus Neuseeland beziehen.

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne und kompetent bezüglich Nahrungsmittelallergien.