

3-Gang CHF 80/4-Gang CHF 92/5-Gang CHF 104

Vorspeisen

Kleiner Sommersalat an Hausdressing

7.50

Kalte spanische Gemüsesuppe mit gebratener Mangroven Krevette

16

Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce
und kurz angebratenem Thunfisch

26

Verschieden farbige Tomaten mit Büffelmozzarella
und Parmesan-Basilikumglace

22

Hausgemachte Ricotta-Schnittlauchnocken
mit frischen Eierschwämmli

24/36

Hauptspeisen

Kalbsschnitzeli an Eierschwämmli-sauce dazu Kräuterrisotto
und Marktgemüse

42

Gebratenes Lammierstück an Rotweinsauce dazu Kräuterrisotto
und Marktgemüse

48

Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Kräuterrisotto und Marktgemüse

56

Gebratenes Saiblingsfilet auf Balsamico-Rahmlinsen und
Sommergemüse

48

Dessert

Aprikosenküchlein, Himbeerschaum und hausgemachter Glace

16

Hausgemachter Zitronen-Aprikosenkuchen

6.00

Kugel hausgemachte Glace

Vanille-, Sauerrahm-, Waldbeer-, Kirschenglacé, oder Aprikosensorbet

4.00/Kugel/Portion Rahm 1.50

Offenweine

Aagne, Familie Gysel, Hallau, Pinot blanc, Chardonnay

1 dl 8.80

Tarà, Falerio Pecorino DOC

1 dl 8.50

Rosado Marcelina Gómez DO, Bodegas HNOS Sastre, Spanien

1 dl 8.80

Le Calle Rosè Prosecco

1 dl 9

Erfrischungen mit Alkohol

Sarti Spritz (Sarti, Prosecco und Mineralwasser)

13.50

Aperol Spritz oder Hugo

13.50

Haus Apèro (Campari und Moscato)

9.50

Erfrischungen ohne Alkohol

Tröpfel (Trauben-Apfelprosecco)

9

Quid

6.50

Hausgemachte Holunderblütenshorley

3dl 4.50/5dl 6.00