



Essen Trinken **G**eniessen **V**erweilen **F**esten **G**rillieren **G**artenLounge

Frühling-Sommerkarte 2020

	1/2	1/1
Lauwarmer Spargelsalat An hausgemachter Himbeervinaigrette mit Rauchlachs, Cherrytomaten und Baumnüssen	17.50	25.00
Weisse und grüne Spargeln Mit Sauce Hollandaise oder hausgemachter Himbeervinaigrette	16.50	24.50
Mit Port. Rohschinken		+ 7.50
Risotto oder Pappardelle Mit frischem Gemüse und Spargeln und Bärlauch	16.50	23.50
Gebratene Eglifilets auf Spargelragout Mit Fleur de sel und Limettenöl, dazu neue Bratkartoffeln		35.50
Vitello Tonnato Rosa gebratenes Kalbfleisch fein aufgeschnitten an würziger Thonsauce mit Kapern und Zwiebelringen	18.00	26.00
Kalter Roastbeefsteller Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Tartarsauce und Zwiebelringen	18.00	26.00
Fitnesssteller mit Frischer Salat und Früchte	ca. 160g Pouletbrust	23.50
	ca. 180g Schweinsschnitzel	24.50
	ca. 180g Kalbsschnitzel	34.50
	ca. 180g gebrat. Fischfilets nach Angebot	27.50
	Frittierten Champignons	22.50

Fleischdeklaration

Kalb CH, Schwein CH, Rind Südamerika, Poulet CH, Egli RU, Lachs NO

Preise in CHF inkl. 7.7 % Mwst.