

Sommerfrische

Vorspeisen

Unsere Hausspezialität

Gambas Pil Pil
Crevetten in heissem Olivenöl
16

Roastbeef an Sauce Tartar
18 | 28

Rucola Salat
mit lauwarmen Champignons,
Speck und Croutons
14

Gazpacho
Kalte Südspanische Gemüsesuppe
9

Schweizer Rindssteak-Tatar
mit Cognac verfeinert
mit Zwiebeln, Kapern
nach Wunsch mild, würzig, scharf
21 | 29

Dazu empfehlen wir:

Valnogal, 16 Monate im Barrique | 7,5 dl
Ribera del Duero (Spanien) | 2012
48

Carlos Serres, Crianza | 7,5 dl
Rioja (Spanien) | 2012
38

Julia Garcia, Verdejo | 7,5 dl
Rueda (Spanien) | 2016
36

Epesses AOC | 5dl
Lavaux (Schweiz)
24

Hauptspeisen

Sonne-Sommer-Burger
mit feinstem Schweizer Kalb- und Rindfleisch im
Sesambrotchen mit Salatblatt, Tomaten, Zwiebeln,
Schmelzkäse und Speck an unserer Haussauce
mit Country-Potatoes
26 mit Spiegelei
24 ohne Spiegelei

Sommerteller mit saftig gebratenen
Rindsfleisch-Streifen auf gemischtem
Salatbett
29

Sommerteller mit Zanderknusperli auf
gemischtem Salatbett
an hausgemachter Sauce Tartar
26

Veganer Powersalat
Quinoa Tricolore
auf grünem Salatbett
25

Pouletgeschnetzeltes «Indiana»
an leichter Curry-Ingwer Sauce
mit gebratener Banane
und leichtem Risotto
28

Sommerpizza
mit Rucola und Rohschinken
21

*Alle Weine auch im Offenausschank erhältlich

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.