

## SOMMER MENÜ

Bruschetta / Büffelmozzarella / Oliven Limonen Öl /  
mit Rucola Salat und gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

Gegrilltes Kalbsrückensteak mit frischen Pfifferlingen  
Spätzle

\*\*\*

Kirschen - Joghurt – Creme  
auf Crunchie Schokoladen Haferkeks Boden  
mit frischen Beeren

**Menü 59 €**

## VORSPEISEN

**Gemischte Salate an unserem Hausdressing** 7,50 €  
Rohkost- und Blattsalate  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

**Bruschetta / Büffelmozzarella / Oliven Limonen Öl /** 12,50 €  
mit Rucola Salat und gerösteten Pinienkernen

**Carpaccio vom Rind / Oliven Limonen Öl / gehobelter Parmesan** 15,50 €  
mit Rucola Salat und gerösteten Pinienkernen

**Vitello tonnato mit Rucola / Kapernäpfel und Kalamansi Oliven** 15,50 €

## SUPPEN

**Kalte Tomaten-Melonen-Gazpacho**  
mit Oliven Crostini 9,50 €

|   |         |
|---|---------|
| <b>Parmesan Risotto / Pfifferlinge / Mascarpone/ Basilikum</b>  | 24,00 € |
| <b>Saltimbocca / Ofengemüse/ Portweinjus/ Parmesan Risotto</b>  | 29,50 € |
| <b>Gegrilltes Entrecote vom Angus Rind</b><br>Oliven/Limonen/Tomaten/Olivenöl/ Ofengemüse/ Neue Kartoffel | 36,50 € |
| <b>Kalbsrückensteak mit frischen Pfifferlingen a la creme</b><br>Marktgemüse / Spätzle                    | 39,50 € |
| <b>Tagliata di Manzo</b><br>Tranchiertes Entrecote auf Ofengemüse<br>Rucola / gehobelter Parmesan         | 31,50 € |
| <b>Kalbsrahmschnitzel</b><br>mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzle                                    | 26,50 € |
| <b>Cordon Bleu</b><br>mit Marktgemüse und Pommes Frites   | 28,50 € |
| <b>Züricher Geschnetzeltes mit frischen Pfifferlingen</b><br>mit knusperiger Rösti                        | 29,50 € |
| <b>Gebratenes Zander Filet mit frischen Pfifferlingen</b><br>Limonen Schaum und Neuen Kartoffel           | 37,50 € |

## SÜSSE-GENÜSSE

Kirschen - Joghurt – Creme  
auf Crunchie Schokoladen Haferkeks Boden  
mit frischen Beeren 11 €

## EIS SPEZIALITÄTEN

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 10

Zitronensorbet im Glas serviert,  
mit Russischem Wodka aufgegossen 10

Hausgemachtes Erdbeersorbet mit Scheibel Quittengeist 10

|  |             |
|--|-------------|
| <b>1 Kugel hausgemachtes Sorbet / Eis je nach Saison</b> | <b>3,00</b> |
|--|-------------|

Cassis /Passionsfrucht /Rhabarber / Erdbeere

Eis von belgischer Schokolade

Joghurteis

Cocoseis

Salzbutter- Caramелеis

Ein kleines Dessert geht immer

**Unsere Mini Dessert Gläser pro Glas 4,50 €**

Mousse au chocolat

Creme Brulee

Panna Cotta