

Sommergerichte

Vorspeisen

Spanische Gazpacho mit Gurkenwürfeln, frischen Kräutern, mit Riesencrevette	12.50
Erfrischender indischer Currylassi mit hausgemachtem Tatar vom Graved Lachs, Lachskaviar, frische Kräuter und Gemüse	23.50
Variation von Siedfleischcarpaccio und Rindstatar mit gekochtem Wachtelei, gebratenen Steinpilzen und Kräutervinaigrette	23.50
Erfrischende Variation von Melone, Mango und Pfirsich mit Rohschinken und Joghurtdip	22.50
Spaghettini mit hausgemachtem Basilikumpesto, gerösteten Nüssen, Parmesan und gebratenem Filet vom Wolfsbarsch	22.50

Hauptspeisen

Roastbeeffeller vom Schweizer Weiderind 45.00
mit Meerrettichcreme, gekochtem Ei, gebratenen Champignons,
kleinem Gemüse und Pommes frites

Rosa gebratene Entenbrust 48.00
auf gebutterten Brotknödelscheibchen mit Kräutersauerrahm
und Gemüsevariation

Gebratenes Kalbsfiletmedaillon in der Tajine 58.00
auf rassigem asiatischem Gemüse mit Zitronengras,
hausgemachte Sojamayonnaise und Basmatireis

Gebratenes Steinbuttfilet auf Zucchettispaghetti 58.00
mit Cherrytomaten und Ingwer, Romescosauce
und einem leichten Kartoffelsalat

Rassiges Indisches Linsencurry mit geschmortem Gemüse, 33.00
hausgemachter Falaffel und Minzejoghurt

Fleisch- und Fischdeklaration Sommergerichte:
Rind/Kalb Schweiz
Schwein Schweiz
Ente Frankreich

Steinbutt
Riesencrevette
Wolfsbarsch
Lachs

Atlantik
Vietnam
Griechenland/ Türkei
Norwegen/ Schottland