

# Sommerzeit ist Traube-Zeit !!!

## Suppe

*Thai-Curry Suppe mit einem Crevettenspiess* Fr. 9.50

## Vorspeisen

### *Griechischer Bauernsalat*

*mit mariniertem Fetakäse*

*Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven und Zwiebeln* Fr. 11.50

### *Melonen mit Rohschinken*

*dazu mariniertes Ruccolasalat*

Fr. 15.50

### *Tatarbeefsteak*

*Pikant gewürzt dazu Toast und Butter*

Fr. 18.50

## Hauptgang

### *Sommerlicher Salatteller*

*Saisonale Salate mit gebratenen Pouletstreifen  
und Melonenschiffli*

Fr. 18.50

### *Würziger Siedfleischsalat*

*mit Tomaten, Essiggurken und Zwiebeln*

Fr. 18.50

### *Fischerteller* Rauchlachs und Forellenfilet

*mit Meerretichschaum dazu Toast und Butter  
garniert mit Salat und Früchten*

Fr. 22.50

### *Vitello Tonnata garniert*

*gekochtes Kalbfleisch an einer Thonsauce fein garniert*

Fr. 22.50

### *Schweinsschnitzel paniert*

*garniert mit Salat und Früchten*

Fr. 25.50

***Fitnesssteller mit grilliertem Kalbsplätzli***, Kräuterbutter  
garniert mit Salat und Früchte Fr. 32.50

***Mixed Grillsteller mit verschiedenen Saucen***  
Serviert mit Folienkartoffeln mit Creme fraiche, Ratatouille-Gemüse Fr. 34.50

***Lammrückenfilet an einem Balsamicojus***  
mit Safranrisotto und Broccoliröschen Fr. 34.50

***Zartes Rindsentrecôtes vom Grill*** mit Cafe de Paris  
Röstikroketten und Gemüse garnitur Fr. 35.50

***Rindsfilet rosa gebraten*** an einer Portweinsauce  
Countrykartoffeln und Saisongemüse Fr. 45.50

## ***Fischgerichte vom Chef***

***Riesencrevetten vom Grill*** an einer Kräuterpesto  
dazu bunter Salatstrauss mit Rauchlachs an Balsamicodressing Fr. 32.50

***Zanderfilet gebraten*** provencale  
mit Salzkartoffeln und Blattspinat Fr. 29.50

***Eglifilet pochiert*** Safranrahmsauce  
mit Tomatenreis und Broccoliröschen Fr. 29.50

## ***Vegetarische Gerichte***

***Kartoffelgnocchi-Gemüsepfanne*** an einer Kräuterpesto  
mit Saisonalem Gemüse und getrockneten Tomaten Fr. 23.50

***Hausgemachte Rösti***  
mit Ratatouille-Gemüse und Käse überbacken Fr. 25.50

