

Sommer Spezialitäten

Vorspeisen

Gurken - Kaltschale verfeinert mit griechischem Joghurt	9.8
Kleiner Ceasar Salat mit Knoblauch - Croutons	9.8

Hauptgänge

Panierter Ziegenkäse angelehnt an einem Quinoa Salat mit einem Kurkuma - Curry - Dressing & eingelegtem Gemüse	23
Hausgemachtes Gemüsetatar mit Toast & Butter	25
Geräucherter „Red Sockeye“ Lachs aus Alaska mit Meerrettich - Schaum, Toast & Butter	28
Hausgemachtes Roastbeef mit Tartar Sauce & Pommes Frites	30
Grosses Rindstatar mit Brandy, Toast & Butter	35
Wienerschnitzel (Kalb) mit lauwarmem Kartoffelsalat & Preiselbeerkonfi	36
Rinds-Entrecôte in Tranchen geschnitten mit hausgemachtem Mango - Chutney & gemischten Salaten	42

Dessert

Erfrischende Ingwer - Limetten - Symphonie verfeinert mit griechischem Joghurt	12
«Banana Crisp» Bananen im Cornflakes Mantel mit Vanille - & Schokoladen Glace, Rahm, Mandelsplitter & warme Schokoladen Sauce	14

Weinempfehlung

«Just Zweigelt» Special Edition DAC, (AUT) JG 2019	1.0 dl	6.8
Traube: Blauer Zweigelt	7.5 dl	51

*Dunkler, Rubinroter Zweigelt mit einer kräftigen & fruchtbetonter Art.
In der Nase Aromen von schwarzen Kirchen, Weichsel, dunkle Beeren, süsse Gewürze & Schokolade.
Im Gaumen fruchtbetont und gaumenfüllend. Der Abgang ist langanhaltend und Kirschfruchtig.*

„bäre münsige, wo sech d lüt syt 1371 träffe“