

Es hät solangs hät:

**Vorspeisen:** *starters*

**Cavaillon-Spargeln an Sauce Hollandaise**

17.- / 27.-

*White asparagus with hollandaise sauce*

**Spargelcrèmesuppe mit Brot-Croûtons**

10.-

*Cream of asparagus with croutons*

**Lauwarmer Crevetten-Spiess auf Grünspargel-Salat**

an Dillsenfauce

22.-

*Lukewarm prawn skewer on green asparagus salad  
with dill sauce*

**Hauptspeisen:** *main dishes*

**Barbecue-Spiess „Tracht “**

*originell servierter Rindfilet-Zigeuner-Spiess mit Kräuter- und Barbecue-Sauce  
dazu Sommergemüse und Pommes frites*

46.-

**Barbecue skewer**

*originally served beef fillet skewer with herb- and barbecue sauce  
served with summer vegetables and French fries*

**Vitello tonnato**

*Kalbsfleisch-Tranchen an Thunfischsauce*

34.-

*Vitello tonnato*

*veal tranches with tuna sauce*

**Grosse gebratene Seezunge an Sauce Hollandaise**

*mit Cavaillon-Spargeln und Rosmarin-Frühhkartoffeln*

54.-

*Whole roasted sole with asparagus and*

**Kurz gebratenes Thunfisch-Steak „tsch-tsch“**

*auf Sommergemüse mit Champagner-Risotto*

42.-

*Short-roasted tuna steak*

*on summer vegetables with champagne risotto*

 **Der Chef empfiehlt**

## Vorspeisen Starters:

**Gazpacho Andaluz** (kalte spanische Gemüsesuppe)

9.-

*Andalusian gazpacho*

**Rinds-Carpaccio in Trüffelöl-Marinade**

mit gehobeltem Parmesan

25.-

*Beef carpaccio in truffie oil marinade with shaved parmesan*

**Vitello tonnato**

Kalbsfleisch-Tranchen an Thunfischsauce

22.-

*Vitello tonnato veal tranches with tuna sauce*

**Sashimi vom Gelbflossen-Thunfisch**

auf Seegrassalat „Wakame“

26.-

*Sashimi of the yellowfin tuna on sea grass „Wakame“*

**Chinesisches Dim Sum**

(Kleine gedämpfte Leckerbissen im Bambuskörbchen)

26.-

*Chinese Dim Sum*

**Gebackene vegetarische Frühlingsrollen**

mit Mango- und Sweet-Chilli-Dip

17.-

*Baked vegetarian spring rolls with mango dip*

**Leicht geräuchertes Tuna-Carpaccio**

mit Wasabi-Pannacotta

22.-

*Slightly smoked tuna carpaccio with wasabi panna cotta*

**Jolly-Melone mit Serrano-Rohschinken**

19.-

*Jolly melon with serrano ham*

**Tomatensalat „Caprese“ mit Büffel-Mozzarella**

18.-

*Tomato salad with mozzarella*

**Bunter Blattsalat nach Saison**

mit Italien,- French,- oder Wasabi-Dressing

9.-

*Small green salad seasonal*

**Geschätzter Gast**

Wenn Sie **nur** eine Vorspeise als Hauptspeise wählen,  
müssen wir Ihnen leider Fr. 9.- **plus** berechnen

#+Vorspeisen

## Fischgerichte *Fish dishes*

### **Gebackene Egli-Knusperli im Tempurateig**

mit Bratkartoffeln und Sauce-Tartar

35.-

*Baked Egli-Knusperli in tempura with potato and sauce tartar*

### **Grosse Black-Tigers-Crevetten in rotem Thai-Curry**

mit Basmatireis und Gemüse

42.-

*Large black-tiger shrimp in red thai curry with basmati rice and vegetables*

## Vegetarisches *Vegetarian food*

### **Grünes Gemüse-Thai-Curry**

mit Basmatireis

28.-

*Green vegetable thai curry with basmati rice*

### **Süsskartoffeln und Kichererbsen in Curry-Madras**

mit Basmatireis

28.-

*Sweet potatoes and chick-peas in curry-madras with basmati rice*

### **Caramelle „tricolore“**

mit Ricotta-Spinatfüllung und Parmesan

28.-

*Caramelle „tricolore“ with ricotta-spinach filling and parmesan*

## Für unsere kleinen Gäste *For children*

**Chicken Nuggets mit Pommes frites** *Chicken nuggets with french fries*

16.-

**Kalbs-Rahmschnitzel mit Nudeln** *Veal escalope with noodles*

19.-

**Egli-Knusperli mit Pommes frites** *Egli-Knusperli with french fries*

16.-

#Hauptspeisen

**Fleischgerichte** *Meat dishes:*

**Gefülltes Kalbssteak „Caprese“**

*mit Mozzarella, Basilikum und Serrano-Rohschinken  
auf Sommergemüse mit Champagner-Risotto*

46.-

*Stuffed veal steak „Caprese“ with mozzarella and Serrano ham  
on vegetables with champagne risotto*

**Knochengereiftes Kalbskotelett „Grand Cru“ mit Kräuterbutter**

*dazu Bratkartoffeln und Sommergemüse*

59.-

*Crispy veal cutlet „Grand Cru“  
with herb butter, potato and vegetables*

**Kalbssteak mit Morcheln an Sherrysauce**

*dazu Butternudeln und Sommergemüse*

46.-

*Veal steak with morels and sherry sauce with noodles and vegetables*

**Black-Angus Rindsfilet an weissem Trüffelbutterschaum**

*mit Kartoffel-Purée und Sommergemüse*

56.-

*Black-Angus Beef fillet with mashed potatoes and vegetable*

**Black-Angus Rindsfiletwürfel an Pommery-Senfsauce**

*mit Kartoffel-Purée*

54.-

*Black Angus beef tenderloin cubes on pommery mustard sauce  
with mashed potatoes*

**Thailändisch gebratene Ente an Orangensauce**

*mit Basmatireis und Gemüse*

35.-

*Thai roasted duck with orange sauce with basmati rice and vegetables*

**Grünes Poulet-Thai-Curry mit Gemüse**

*und Basmatireis*

35.-

*Green chicken Thai curry with vegetables and basmati rice*

**Indisches Chicken „Korma“**

*mit Basmatireis und Gemüse*

35.-

*Indian Chicken „Korma“ with basmati rice and vegetables*

**Deklaration:**

Rind: Schweiz, Irland Kalb: Schweiz Lamm: Neuseeland Poulet: Schweiz

Wild: Schweiz, Österreich, Deutschland

Hauptspeisen