

Es hät solangs hät:

Vorspeisen: *starters*

Lauwarmer Crevetten-Spiess auf Grüenspargel-Salat

an Dillsenfauce

22.-

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

Hauptspeisen: *main dishes*

Barbecue-Spiess „Tracht “

*originell servierter Rindfilet-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

Gebratene Maispouardenbrust mit frischen Morcheln an Sherrysauce

auf Grüenspargel-Ragout und Rosmarin-Frühkartoffeln

32.-

*Roasted hicken breast with fresh morels on sherry sauce
on asparagus and rosemary new potatoes*

Grosse gebratene Seezunge mit Sommergemüse

und Champagner-Risotto

54.-

*Big fried sole with summer vegetables
and 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*

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 Trüffelbutter Schaum

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