

Sommer-Menü


den Sommer kulinarisch geniessen

Vorspeisen



Lachs-Tatar Garniert, serviert mit Toast und Butter		20.50 Fr
Gazpacho (kalte Gemüsesuppe aus Andalusia) von Tomaten, Gurken, Knoblauch und Peperoni		10.50 Fr
Antipasto-Teller mit Parmaschinken, Bresaola, Artischocken, Grillgemüse und Oliven	Vorspeise	17.50 Fr
Vitello Tonnato mit Kapern-Äpfeln und Zwiebelringen	Vorspeise	25.50 Fr

Hauptspeisen

Lachs-Tatar Garniert, serviert mit Toast und Butter	Hauptgang	29.50 Fr
Antipasto-Teller mit Parmaschinken, Bresaola, Artischocken, Grillgemüse und Oliven	Hauptgang	27.50 Fr
Vitello Tonnato (Ein echter Klassiker aus Italien) mit Kapern-Äpfeln und Zwiebelringen	Hauptgang	38.50 Fr
Paella (die katalanische Meeresfrüchtespezialität) mit Crevetten, Pouletoberschenkel, Black-Tiger Garnelen, Sepien (Kuttelfisch) und Muscheln	Seniorenteller	38.50 Fr 31.50 Fr
Gemüse-Tortilla mit Frühlingsgemüse	 Vegetarisch	25.50 Fr
Wolfsbarsch im Parmaschinken-Mantel auf Artischocken, Frühlingszwiebeln, Peperoni an einer Sherry-Honigsauce mit neuen Brat-Kartoffeln		38.00 Fr
Scaloppine al limone „Bella Susanna“ vom Kalbsfilet mit einem hausgemachten Nudelnest garniert mit in Olivenöl gebratenem Gemüse		47.50 Fr
Hohrücken-Steak (200g) mit Steinpilzen, Eierschwämmli, Tomaten und Tymian. Serviert mit Safran-Risotto		45.50 Fr
Lammrücken von Còrdoba (an Honig Rosmarin) garniert mit Frühlingsgemüse und neuen Kartoffeln		45.50 Fr

Sommerweine im Offenausschank

Rotwein Jg 2019. Tasàri Sicilia DOC Traubensorte: Nero d'Avola - Merlot. Fruchtroma von Lakritze, Himbeeren, Zwetschgen und Waldbeeren	1dl 6.00 Fr
Rotwein 16%. Duca del Poggio Rosso Piemonte Traubensorte: Barbera, Dolcetto und Nebbiolo In der Nase Noten von Kirschen, schwarzen Früchten sowie Zedernholz und Vanille.	1dl 7.50 Fr
Rosé Pinot Noir Lagrein Vin de Pays Suisse Trauben Pinot Noir und Lagrein. In der Nase ein zartes Blumenaroma mit köstlichen Erdbeer- und Kirschnoten.	1dl 7.00 Fr
Heida Valais AOC Alain Mathier Vins Julius Mit viel Gefühl und Erfahrung sorgt der Winzer vom Schweizer Weingut dafür, dass sein Handwerk Sie begeistert und überzeugt.	1dl 7.00 Fr