

Vorspeisen

Parmaschinken mit Feigen und Kräuterfrischkäse auf Ruccola-Salat	Fr.12.50	
Gazpacho (kalte Gemüsesuppe) von Tomaten, Gurken, Knoblauch und Peperoni	Fr.9.50	
Antipasti-Teller mit Parmaschinken, Bresaola, Artischocken, Grillgemüse und Oliven	Fr.14.50	
Vitello Tonnato mit Kapern-Äpfeln und Zwiebelringen	Fr.16.50	Vorspeise
	Fr.29.50	Hauptgang

Fitnesssteller

Bitte beachten Sie auch unser grosses Angebot an Fitnesssteller

Hauptspeisen

Paella mit Crevetten, Pouletoberschenkel, Black-Tiger, Sepien und Muscheln	Fr.32.50
Gemüse-Tortilla mit Frühlingsgemüse	vegetarisch Fr.24.00
Wolfsbarsch im Parmaschinken-Mantel auf Artischocken, Frühlingszwiebeln, Peperoni an einer Sherry-Honigsauce mit neuen Brat-Kartoffeln	Fr.32.50
Scaloppine al limone „Bella Susanna“ vom Kalbsfilet mit einem hausgemachten Nudelnest garniert mit in Olivenöl gebratenem Gemüse	Fr.35.00
Schweins Saltinbocca (Parmaschinken und Salbei) mit einem Safran-Risotto und Broccoli	Fr.26.50
Lammrücken von Còrdoba (an Honig Rosmarin) garniert mit Frühlingsgemüse und neuen Kartoffeln	Fr.33.50

Sommerweine im Offenausschank

"Cayega" Roero Arneis DOCG Carretta, Piobesi d'Alba

100% Arneis

Sein fruchtiges, blumiges Bukett erfreut die Nase und am Gaumen findet der Geniesser die erwartete gute, harmonische Struktur sowie eine angenehme Länge, die echten Trinkgenuss hervorruft.

1 DL. Fr. 6.00

Salina rosato Terre Siciliane Messina, Italien

Corinto Nero/ Nerello Mascalese

Er besitzt ein blumiges Bouquet von wilden Rosen und mediterranen Kräutern. Am Gaumen knackig mit Aromen von Grapefruit

1 DL. Fr. 5.50

Leonus di Cortonesi Rosso Toscana

100% Sagiovese grosso

Im Glas funkelt er mit einer tiefroten Brillanz, und in der Nase ein leidenschaftlicher Toskaner mit feinem Beerenaroma. Erstaunlich im Gaumen, samtig, reife Früchte und trotzdem angenehm trocken. Ein Wein mit einem sehr guten Preis/Leistungsverhältnis.

1 DL. Fr. 6.00