


Sommer - Menü

den Sommer kulinarisch geniessen

Vorspeisen

01		Gazpacho (kalte Gemüsesuppe) von Tomaten, Gurken, Knoblauch und Peperoni	10.50 Fr
02		Antipasti-Teller mit Parmaschinken, Bresaola, Artischocken, Grillgemüse und Oliven	17.50 Fr Vorspeise
03		Vitello Tonnato mit Kapern-Äpfeln und Zwiebelringen	25.50 Fr Vorspeise
04			38.50 Fr Hauptgang

Fitnesssteller

Bitte beachten Sie auch unser grosses Angebot an Fitnesssteller

Hauptspeisen

10	Antipasti-Teller mit Parmaschinken, Bresaola, Artischocken, Grillgemüse und Oliven		27.50 Fr
20	Gemüse-Tortilla mit Frühlingsgemüse	 Vegetarisch	25.50 Fr
30	Wolfsbarsch im Parmaschinken-Mantel auf Artischocken, Frühlingszwiebeln, Peperoni an einer Sherry-Honigsauce mit neuen Brat-Kartoffeln		33.50 Fr
40	Scaloppine al limone „Bella Susanna“ vom Kalbsfilet mit einem hausgemachten Nudelnest garniert mit in Olivenöl gebratenem Gemüse		41.50 Fr
50	Schweins Saltinbocca (Parmaschinken und Salbei) mit einem Safran-Risotto und Broccoli		27.50 Fr
60	Lammrücken von Còrdoba (an Honig Rosmarin) garniert mit Frühlingsgemüse und neuen Kartoffeln		34.50 Fr

Sommerweine im Offenausschank

Grauburgunder Bündner Herrschaft - Schweiz

100% Grauburgunder

Ausgeprägt, offen, Steinobst wie weisser Pfirsich und Aprikose, ein Hauch von floralen Noten, sowie exotische Früchte. Am Gaumen setzt sich die Aromatik fort, erneut Steinobst und exotische Komponenten, eine angenehme und gut eingebundene Säure, viel Schmelz und ein langer Abgang.

1 DL. Fr. 6.20

Chiaretto di Bardolino Venetien, Italien

Rondinella, Molinara, Corvina

Fruchtiger und blumiger Duft nach Erdbeeren, Pfirsichblüten und Rosen. Am Gaumen fruchtig, trocken und erfrischend. Ein leichter, fruchtbetonter Rosé mit einem eleganten und einladenden Abgang.

1 DL. Fr. 6.00

Raiza Gran Reserva 2017 - Viñedos de Aldeanueva - Spanien

100 % Tempranillo

Dunkles Rubinrot mit ziegelrotem Schimmer Noten nach dunklen Beeren und Früchten. Balsamische Aromen, welche von Nuancen nach Vanille, Tabakblättern und Leder begleitet werden.

1 DL. Fr. 6.50