



# Sommer Menü

den Sommer kulinarisch geniessen

## Vorspeisen

- |    |   |   |          |
|----|---|---|----------|
| 01 |  | <b>Lachs-Tatar</b><br>Garniert, serviert mit Toast und Butter   | 17.50 Fr |
| 02 |   | <b>Gazpacho</b> (kalte Gemüsesuppe aus Andalusia)<br>von Tomaten, Gurken, Knoblauch und Peperoni  | 10.50 Fr |
| 03 |   | <b>Antipasto-Teller</b> <span style="color: red;">Vorspeise</span><br>mit Parmaschinken, Bresaola, Artischocken, Grillgemüse und Oliven | 17.50 Fr |
| 04 |   | <b>Vitello Tonnato</b> <span style="color: red;">Vorspeise</span><br>mit Kapern-Äpfeln und Zwiebelringen                                | 25.50 Fr |

## Hauptspeisen

- |    |   |  |          |
|----|---|--|----------|
| 31 | <b>Antipasto-Teller</b><br>mit Parmaschinken, Bresaola, Artischocken, Grillgemüse und Oliven  | <span style="color: red;">Hauptgang</span>   | 27.50 Fr |
| 32 | <b>Vitello Tonnato</b> (Ein echter Klassiker aus Italien)<br>mit Kapern-Äpfeln und Zwiebelringen  | <span style="color: red;">Hauptgang</span>   | 38.50 Fr |
| 33 | <b>Paella</b> (die katalanische Meeresfrüchtespezialität)<br>mit Crevetten, Pouletoberschenkel, Black-Tiger Garnelen, Sepien (Kuttelfisch) und Muscheln |  | 36.50 Fr |
| 34 | <b>Gemüse-Tortilla</b><br>mit Frühlingsgemüse   |  <span style="color: brown;">Vegetarisch</span> | 25.50 Fr |
| 35 | <b>Wolfsbarsch im Parmaschinken-Mantel</b><br>auf Artischocken, Frühlingszwiebeln, Peperoni an einer Sherry-Honigsauce mit neuen Brat-Kartoffeln        |  | 36.00 Fr |
| 36 | <b>Scaloppine al limone „Bella Susanna“</b> vom Kalbsfilet<br>mit einem hausgemachten Nudelnest<br>garniert mit in Olivenöl gebratenem Gemüse           |  | 45.50 Fr |
| 37 | <b>Hohrücken-Steak (200g)</b><br>mit Steinpilzen, Eierschwämmli, Tomaten und Tymian. Serviert mit Safran-Risotto  |  | 43.50 Fr |
| 38 | <b>Lammrücken von Còrdoba</b> (an Honig Rosmarin)<br>garniert mit Frühlingsgemüse und neuen Kartoffeln  |  | 41.50 Fr |

## Sommerweine im Offenausschank

- |  |             |
|--|-------------|
| Rotwein Jg 2020. Malbec Escorihuela Gascón, Agrelo-Mendoza Argentina   | 1dl 6.30 Fr |
| Ernte von Hand im März und April. Weinberg am Fusse der Anden. Intensive Aromen von schwarzen Früchten mit einem Hauch von Mokka |             |
| Rotwein Jg 2020. Reserva de Don Carlos - Valencia  | 1dl 5.90 Fr |
| Schönes Bouquet nach Kirschen, Zwetschgen, Brom- und Waldbeeren mit einem dezenten Hauch von Zimt und Nelken.                    |             |
| Rosé Pinot Noir Lagrein Vin de Pays Suisse   | 1dl 5.90 Fr |
| Trauben Pinot Noir und Lagrein. In der Nase ein zartes Blumenaroma mit köstlichen Erdbeer- und Kirschnoten.                      |             |
| Heida Valais AOC Alain Mathier Vins Julius   | 1dl 5.90 Fr |
| Mit viel Gefühl und Erfahrung sorgt der Winzer vom Schweizer Weingut dafür, dass sein Handwerk Sie begeistert und überzeugt.     |             |