



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	
Rindshohrücken-Steak 200gr mit Steinpilzen und Eierschwämmli, Tomaten und Thymian dazu ein Safran-Risotto	Fr.33.50	
Lammrücken von Còrdoba (an Honig Rosmarin) garniert mit Frühlingsgemüse und neuen Kartoffeln	Fr.33.50	

Sommerweine im Offenausschank

WineHouse Blanco Douro DOC, Portugal

60% Viosinho, 20% Gouveio und 20% Moscatel Galego Branco

Am Gaumen lebhaft und harmonisch, mit einer einladenden Struktur, weichem Schmelz und schöner Mineralik.

Ausgewogener Weisswein, sehr elegant mit einem langen Ausklingen.

1 DL. Fr. 5.70

Prado Rey rosado Real Sitio de Ventosilla, Ribera del Duero DO, Spanien

Merlot und Tinta Fino (Tempranillo)

Würzige Beerenfrüchte mit überwiegend Himbeernoten. Cremige Textur mit feinen Tanninen. Von Alkohol und Frucht getragener langer Abgang.

1 DL. Fr. 5.50

Vaga Lume Reserva Vinho Regional Alentejano, Alentejo

Aragonez, Syrah und Touriga Nacional

9-monatiger Ausbau in französischen und amerikanischen Barriques. Bouquet nach Brombeeren, reifen Kirschen und getrockneten Früchten, abgerundet mit balsamischen Noten. Am Gaumen kraftvoll, mit einer vollmundigen Struktur. Runde Tannine und viel Frucht begleiten den einladenden Abgang.

1 DL. Fr. 6.50