



## Vorspeisen

Lachs-Iatar	Fr.15.50	
garniert, serviert mit Toast und Butter		
Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)	Fr.9.50	
von Tomaten, Gurken, Knoblauch und Peperoni		
Antipasti-Teller	Fr.14.50	
mit Parmaschinken, Bresaola, Artischocken, Grillgemüse und Oliven		
Vitello Tonnato	Fr.16.50	Vorspeise
mit Kapern-Äpfeln und Zwiebelringen		
	Fr.29.50	Hauptgang

## Fitnesssteller

Bitte beachten Sie auch unser grosses Angebot an Fitnesssteller

## Hauptspeisen

Paella	Fr.32.50	
mit Crevetten, Pouletoberschenkel, Black-Tiger, Sepien und Muscheln		
Gemüse-Tortilla	vegetarisch Fr.24.00	
mit Frühlingsgemüse		
Wolfsbarsch im Parmaschinken-Mantel	Fr.32.50	
auf Artischocken, Frühlingszwiebeln, Peperoni an einer Sherry-Honigsauce mit neuen Brat-Kartoffeln		
Scaloppine al limone „Bella Susanna“ vom Kalbsfilet	Fr.35.00	
mit einem hausgemachten Nudelnest garniert mit in Olivenöl gebratenem Gemüse		
Hohrücken-Steak 200gr	Fr.33.50	
mit Steinpilzen und Eierschwämmli, Tomaten und Thymian dazu ein Safran-Risotto		
Lammrücken von Còrdoba (an Honig Rosmarin)	Fr.33.50	
garniert mit Frühlingsgemüse und neuen Kartoffeln		

## 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

### Santa Tirso Douro DOC, Portugal

50% Touriga Franca, 20% Touriga Nacional, 15% Tinta Barroca und 15% Tinta Roriz

Am Gaumen vollmundig mit angenehmen Tanninen. Einladende Frucht Komponente und Röstaromen nach Schokolade und feinen Gewürzen.

1 DL. Fr. 6.10