

Gazpacho

Schwämmli-salat

bunte Blattsalate an französischem Dressing
mit frischen Eierschwämmli aus der Pfanne

Grillgemüse mit Mascarpone

Melonen- Salat

Saftige Melonen, Büffelmozzarella, Rohschinken
Rucolasalat, Olivenöl und Balsamico

Beefsteak Tatar „Aceto“

auf Rucola serviert, mit Olivenöl und feinem Balsamico,
dazu frische Eierschwämmli, Toast und Butter

Roastbeef- Teller

mit hausgemachter Sauce Tartar

Salat „Phantasie“

rosa gebratene Streifen vom Rindsfilet (160g),
auf gemischtem Blattsalat, an italienischem Dressing,
garniert mit saftigen Melonen

Pouletsalat „Thai Style“

Pouletbruststreifen (160g) auf buntem Salat mit
Koriander, Chili, Frühlingszwiebeln, Cherry- Tomaten
und Erdnüssen, an Sesam- Dressing

Swiss Alpine Lachsfilet „Teriyaki“

serviert auf Grillgemüse mit Mascarpone,
hausgemachter Teriyaki Sauce und Basmatireis

Kalbssteak „Toscanini“

zartes Kalbssteak (180g) an feiner Cognac-Rahmsauce,
serviert mit frischen Eierschwämmli, Blattspinat
und hausgemachten Spätzli