

Gazpacho mit Sauerrahmglace

Schwämmli-salat

bunte Blattsalate an französischem Dressing
mit frischen Eierschwämmli aus der Pfanne

Grillgemüse

Peperoni, Zucchetti und Cherry Tomaten
serviert mit Mascarpone

Melonen- Salat

Saftige Melonen, Burrata, Rohschinken
Rucola, Olivenöl und Balsamico

Beefsteak Tatar „Aceto“

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

Roastbeef- Teller

mit Melonen und hausgemachter Sauce Tartar

Chrüüter Poulet- Geschnetzeltes

mit frischen Eierschwämmli, Champignons, Tomaten, Rucola und feinen Kräutern gebraten als Beilage hausgemachte Spätzli

Pouletsalat „Thai Style“

Pouletbruststreifen (150g) auf buntem Salat mit Koriander, Chili, Frühlingszwiebeln, Cherry- Tomaten und Erdnüssen, an Sesam- Dressing

Swiss Alpenzander „Teriyaki“

serviert mit Grillgemüse und Mascarpone, hausgemachter Teriyaki Sauce und Kokos- Basmatireis

Kalbssteak „Toscanini“

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