



Marinierter Büffelmozzarella mit Kirschtomaten

Avocado, Balsamico und Rucola

Marinated buffalo mozzarella with cherry tomatoes

Avocado, balsamic and rocket

als Hauptgang

CHF 14.50

CHF 22.50

Lachstatar an Sesam-Soja-Limettendressing

mit asiatischem Gurkensalat

Salmon Tatar with sesame-soya-lime-dressing

with Asian cucumber-salad

CHF 17.50



Limonen-Ravioli an Kräuter-Velouté

mit Broccoli-Gemüse und gebratenen Mandeln

Lime-Ravioli with herb-Velouté

Broccoli and roasted almonds

CHF 29.50



Thai Gemüsecurry

mit Cashewnüssen und Basmatireis

mit gebratenen Garnelen

Thai Vegetable-Curry

with cashew nuts and basmati rice

optional with pan fried prawns

CHF 29.50

+ CHF 7.50

Portion Spargel an Sauce Hollandaise

mit Hinterschinken und Petersilienkartoffeln

Asparagus with sauce Hollandaise

Ham and parsley potatoes

CHF 32.50

Pouletbrust-Saltimbocca an Madeirajus

mit Frühlingsgemüse-Fregola Sarda

Chicken breast Saltimbocca with Madeira sauce

and spring vegetable-Fregola Sarda

CHF 32.50

Lammierstück an Rosmarinjus mit Violett-Artischocke

Blattspinat und Gartenerbsen-Kartoffel-Kroketten

Lamb's loin with rosemary sauce violet-artichoke

Spinach and peas-potatoes-croquettes

CHF 42.50

Kalbssteak an Sauce Hollandaise

mit Spargelgemüse und Petersilienkartoffeln

Veal steak with sauce Hollandaise

Asparagus and parsley potatoes

CHF 44.50

Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisù

Homemade Strawberry-Tiramisu

CHF 11.50

Marinierte Erdbeeren

mit hausgemachter Limetten-Joghurt-Basilikumglace

Marinated Strawberries

with homemade lime-yogurt-basil ice cream

CHF 11.50



= Vegetarisch/Vegetarian