

Saisonale Empfehlungen

	Melone mit Rohschinken	15
	dazu Kopfsalat aus der Region an Himbeer-Balsamico-Dressing	Hauptgang 23
	Büffelmozzarella mit Avocado-Gurken-Limettensalat,	15
	Wynauer Brunnenkresse und Basilikumöl	Hauptgang 23
	Caesar Salat mit Lattich, Parmesan und Croûtons	11
	mit gebratener Pouletbrust und Speck	+6
	mit gebratenen Black Tiger Crevetten	+6
	Salat von geröstetem mediterranem Gemüse	13
	an Balsamicodressing mit Feta und Rucola	
	Tessiner Risotto	29
	mit Frühlingsspinat und glasiertem Gemüse	
	Frische Tagliolini	39
	mit Bouillabaise-Sauce, gebratene Crevetten und Blattspinat	
	Rosa gebratenes Lammnierstück	43
	an Rotweinsauce mit Rosmarin-Kartoffeln und Ratatouille	
	Schweins Cordon bleu	36
	mit Aarwanger Hauskäse, Hinterschinken	
	dazu Saisongemüse und Pommes Frites	
	Fitnesssteller mit:	
	Qualivo Rinds-Entrecôte mit hausgemachter Barbecue-Kräuterbutter	43
	Pouletbrust mit Rosmarin-schwarzer Knoblauch-Zitronenbutter	29
	Kalbsschnitzel mit Salsa-Verde-Kräuterbutter	39
	Thunfischsteak mit Nicoise-Gemüse-Salsa	36
	Hausgemachte Schokoladen-Himbeer-Vacherin	12
	mit frischen Früchten	
	Erdbeertörtli	12
	mit Basilikum-Ricotta und marinierten Erdbeeren	



– die Marke für Premium Fleisch
vom Längmatthof in Bützberg, Familie Grogg