

Sommerzeit – Gartenzeit

Serviert vom 17.30 bis 21.00 Uhr

Vorspeisen, Suppe und Salate / Starter

 	Kalte Gurken-Avocado Suppe		CHF 12.00
	<i>Cold cucumber-avocado soup</i>		
 	Griechischer Salat		CHF 17.50
	mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Feta		
	<i>Greek salad with tomatoes, cucumbers, onions, olives and feta cheese</i>		
	Siedfleischsalat garniert, nach Art des Hauses		CHF 21.50
	<i>Boiled beef salad home style</i>		
 	Tomatensalat mit Büffelmozzarella	Vorspeise / starter	CHF 17.50
	mit Basilikum an Balsamico Dressing	Hauptspeise / main course	CHF 26.00
	<i>Tomatoe salad with mozzarella „di Bufala“, basil and balsamico dressing</i>		
	„Vitello tonnato“ hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch		
	an Thonsauce garniert mit Kapernfrucht	Vorspeise / starter	CHF 18.50
	und getrockneten Tomaten	Hauptspeise / main course	CHF 32.50
	<i>«Vitello tonnato» thinly sliced veal slow cooked, with tuna fish sauce, capers and dried tomatoes</i>		
	Gigante-Crevetten Cocktail garniert	Vorspeise / starter	CHF 17.50
	<i>Gigante-shrimps cocktail</i>	Hauptspeise / main course	CHF 29.50
 	Risotto Antipasti	Vorspeise / starter	CHF 19.50
	verfeinert mit Mascarpone und Gorgonzola	Hauptspeise / main course	CHF 34.00
	<i>Risotto Antipasti with mascarpone and gorgonzola</i>		

Hauptgerichte / Main dishes

Roastbeef Teller „Frohsinn“ CHF 32.50

Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Tartar Sauce,
und Rosmarin-Wegdes

Roastbeef with homemade tartar sauce and rosemary wedges

 **Zartes Kalbsschnitzel «al limone»** CHF 44.00

serviert mit Weisswein-Risotto und Gemüse

Veal escalope «al limone» served with white wine risotto and vegetables

Poulet Cordon bleu gefüllt mit Basilikumpesto, CHF 34.50

Chorizo, Philadelphia und getrockneten Tomaten

serviert mit Rosmarin-Wegdes und Gemüse

*Chicken cordon bleu filled with basil pesto, chorizo and dried tomatoes
served with rosemary wedges and vegetables*

 **Zanderfilet** gebraten im Olivenöl, mit Tomaten, Zucchetti CHF 43.50

Oliven und Kräutern, serviert mit Weisswein Risotto

Panfried pike-perch with tomato, zucchini, olives and herbs served white wine risotto

 **Riesencrevetten** vom Grill CHF 43.50

mit Spaghetti al aglio, olio e peperoncini,

Cherrytomaten und Basilikum

Shrimps served with spaghetti al aglio, olio e peperoncini, tomatoes and basil

Legende:

 Glutenfrei

 Vegetarisch