

## Sommerzeit – Gartenzeit

<b>Kalte Cavaillon-Melonensuppe</b> mit Rohschinken-Heu <i>Cold melon soup with raw ham</i>		CHF 14.00
<b>Vitello Tonnato</b> Dünn geschnittener Kalbsschulterbraten mit Thunfischsauce, garniert mit Zwiebeln, Kapern und Blattsalatbouquet <i>“Vitello tonnato” thinly sliced veal roast with tuna fish sauce, onions, capers and leaf salad</i>	Vorspeise/ <i>starter</i>	CHF 24.00 CHF 35.00
<b>«Frohsinn» Siedfleischsalat</b> Garniert mit knackigen, gemischten Sommersalaten <i>Boiled beef salad home style with mixed salad</i>		CHF 29.00
<b>Ochsenherz-Tomaten</b> mit Büffelmozzarella, Ruccola und Tasmanischem-Berg-Pfeffer <i>tomato with buffalo mozzarella, rocket salad and Tasmanian pepper</i>		CHF 28.00
<b>Thunfisch-Carpaccio</b> Mit bunten Kirschtomaten und Mozzarellakugeln <i>Tuna carpaccio with colorful cherry tomatoes and mozzarella-balls</i>	Vorspeise/ <i>starter</i>	CHF 28.00 CHF 39.00

**Roastbeef Teller Frohsinn**

CHF 38.00

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef

mit hausgemachter Tartarsauce und Pommes frites

*Cold Roastbeef with tartar sauce, served with leaf salad and French fries*

**Innerschweizer Kalbsschnitzel «all Limone»**

CHF 48.00

an sämiger Zitronensauce serviert mit Nudeln und Gemüse

*Veal escalope «al limone» served with pasta and vegetables*

**Rindsfilet nach Wunsch gebraten**

CHF 54.00

serviert mit marinierten Cherrytomaten, Ruccola und einer Schale

Pommes frites

*Sauted fillet of beef with marinated cherry tomatoes, rocket salad and French fries*

**Gebratene Wolfsbarschfilets «Mediterraner Art»**

CHF 42.00

mit Kapern, getrockneten Tomaten, Oliven und frischen Kräutern,

serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse

*Panfried filets of sea bass “mediterranean-Style” with capers, tomatoes, olives and fresh herbs, served with potatoes and vegetables*