Sommerzeit – Gartenzeit

Kalte Wassermelonen-Suppe mit Rohschinken-Heu CHF 13.00

Cold melon soup with raw ham

Vitello Tonnato Vorspeise/ *starter* CHF 23.50

Dünn geschnittener Kalbsschulterbraten mit Thunfischsauce, CHF 34.00
garniert mit Zwiebeln, Kapern, getrockneten Tomaten und Blattsalaten
"Vitello tonnato" thinly sliced veal roast with tuna fish sauce, onions, capers, dried tomatoes and leaf salad

«Frohsinn» Siedfleischsalat vom **Tafelspitz** CHF 29.00
Garniert mit knackigen, gemischten Sommersalaten
Boiled beef salad home style with mixed salad

Schwartenmagen- Carpaccio CHF 27.00
mit Kräutervinaigrette, Zwiebeln und Blattsalat-Bouquet
Brawn-Carpaccio with herb-vinaigrette, onions and leaf salad

Sommersalat mit Blacktiger Crevetten CHF 29.50
Bunt gemischter Sommerblattsalat mit Erdbeeren,
Cherrytomaten und Mozzarellakugeln
Mixed summer leaf-salad with King prawns, Strawberries, tomatoes and mozzarella-balls

Roastbeef Teller «Der Klassische» CHF 37.00
Rosa gebratenes Roast Beef mit Tartarsauce, garniert mit Blattsalaten und einer Schale Pommes frites
Roastbeef with tartar sauce, served with leaf salad and French fries

Innerschweizer Kalbsschnitzel «all Limone» CHF 47.00
an sämiger Zitronensauce serviert mit Nudeln und Mischgemüse
Veal escalope «al limone» served with pasta and vegetables

Gebratene Doradenfilets «Mediterraner Art» CHF 39.00
mit Kapern, getrockneten Tomaten, Oliven und frischen Kräutern, serviert mit Trockenreis und Mischgemüse
Panfried filets of dorade "mediterranean-Style" with capers, tomatoes, olives and fresh herbs, served with rice and vegetables

Panierter Ziegenkäse CHF 35.00
auf Randenrisotto, Ruccola und Cherrytomaten
Breadcrumbed Goat-cheese with beetroot-risotto, ruccola and tomatoes

Legende: **Vegetarisch**