

# Sommerzeit – Gartenzeit

## *Vorspeisen, Suppe und Salate / Starter*

 **Geröstete Blumenkohlsuppe** CHF 11.50

Mit Sonnenblumenkernen und Petersilie

*Cauliflower soup with sunflower seeds and parsley*

  **Trendiger Tomatensalat aus Apulien** CHF 16.50

Vorspeise / *starter*

Cherry-Tomatenmix mit Burrata **Hauptspeise / *main course*** CHF 25.50

Rucola und Balsamicoperlen

*Marinated tomatoes with burrata, rucola salad an balsamico vinegar*

**Siedfleischsalat** mit Honig-Senfdressing, frischen Kräutern, roten **CHF 20.50**

Zwiebeln, Cornichon & Tonkabohnen-Muffin

*Boiled beef salad with honey-mustard sauce, fresh herbs, red onion, gherkins and tonka bean-muffin*

**„Tacchino tonnato“** CHF 23.50

Hauchdünn geschnittene Trutenbrust an Thonsauce,

garniert mit Kapern und Zwiebelringen

*Slices of tender turkey breast with tuna fish sauce, onions and capers*

 **Avocado-Mangosalat** mit Riesencrevetten **Vorspeise /** CHF 19.00

*starter*

an einer Honig-Senf-Sauce **Hauptspeise / *main*** CHF 33.00

*course*

## *Hauptgerichte / Main dishes*

**Roastbeef Teller „Frohsinn“** CHF 34.50

Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Tartar Sauce,  
Salatbouquet & Pommes soufflées mit Rosmarin

*Roastbeef with homemade tartar sauce, salad and pommes soufflées with rosemary*

**Rosa gebratenes Rindsfilet** CHF 49.50

serviert mit Pak-Choi an Chili-Sojasauce, Peperoni und Butterreis

*Beef fillet served with pak-choi and chili-sojasauce, hot peppers and rice*

**Rindsfiletwürfel Stroganoff** CHF 39.50

an Paprikasauce mit Rösti und Mischgemüse

*Beef stroganoff with paprika sauce, Swiss Rösti (hash browned potatoes) and vegetables*

**Kalbsinvoltini** CHF 44.50

Kalbsschnitzel gefüllt mit Kräuterfrischkäse, getrockneten  
Tomaten und Rohschinken dazu Teigwaren und Mischgemüse

*Veal escalope filled with herbal cream cheese, dried tomatoes, parma ham served with pasta and vegetables*

**Gebratener Lachs an Mascarponesauce** CHF 39.50

dazu Tagliatelle, Peperoni und Rucola

*Salmon with mascarpone sauce, served with tagliatelle, hot peppers and rucola*

✓ **Tagliatelle** mit jungem Spinat, Mascarpone CHF 19.50

konvierten Cherry-Tomaten und Baumnüssen

*Tagliatelle served with spinach, mascarpone, tomatoes and tree nuts*

### **Legende:**



Glutenfrei



Vegetarisch

*Avocado-mango salad, with shrimps, honey-mustard-sauce*