

Sommerzeit – Gartenzeit

Vorspeisen und Salate / Starter

Ⓢ Tomatensalat „di Bufala“	Vorspeise	CHF	16.50
Tomaten mit Büffelmozzarella auf	Hauptspeise	CHF	25.50
Rucola-Beet mit Balsamicodressing und Basilikum			
<i>Marinated tomatoes with mozzarella „di Bufala“, rucola salad an balsamico vinegar</i>			
Siedfleischsalat mit Honig-Senfdressing, frischen Kräutern, roten		CHF	20.50
Zwiebeln, Cornichon & Tonkabohnen-Muffin			
<i>Boiled beef salad with honey-mustard sauce, fresh herbs, red onion, gherkins and tonka bean-muffin</i>			
„Caesar Salad“		CHF	28.50
mit knackigem Eisbergsalat, gebratenen Pouletbruststreifen,			
Specktranchen, gehobeltem Parmesan an Thousand-Island-Dressing			
<i>Caesar salad with crunchier lettuce, chicken stripes, bacon, parmesan and thousand-Island-Dressing</i>			
Ⓢ Avocado-Mangosalat mit Riesencrevetten	Vorspeise / starter	CHF	19.00
an einer Honig-Senf-Sauce	Hauptspeise / main course	CHF	33.00
<i>Avocado-mango salad, with shrimps with honey-mustard-sauce</i>			



Hauptgerichte / Main dishes

Roastbeef Teller „Frohsinn“ CHF 31.50

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

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

Poulet Cordon bleu CHF 33.50

Gefüllt mit Küssnachter Käse und Chorizo
dazu buntes Gemüse und Kartoffelwedges

*Chicken Cordon bleu, filled with „Küssnachter“ cheese and chorizo
served with vegetables and potatoe wedges*

Gebratener Lachs mit Kräuterkruste CHF 39.50

auf Limonen-Risotto und Gemüseallerlei

Salmon with herb crust, lime risotto and mixed vegetables

✓ Pesto-Ravioli im Basilikumteig gefüllt mit frischem Ricotta, CHF 25.50

Basilikum, Parmesan, Knoblauch & Pinienkernen serviert an

Orangensauce und Rucola

*Pesto-ravioli with basil, parmesan, garlic and pine nuts,
served with orange sauce and rucola*

Legende:

 Glutenfrei

 Vegetarisch