

Vorspeisen

- | | |
|--|------------|
| - Bunte Blattsalate an Himbeer-Nuss-Vinaigrette | Sfr. 8.50 |
| - Gemischter Salat | Sfr. 10.50 |
| - Pata Negra 5 jährig mit Tomaten-Crostini | Sfr. 32.00 |
| - Salat von jungen grünen Bohnen mit Thunfisch im Sesam-Mantel | Sfr. 28.00 |

Suppen

- | | |
|--|------------|
| - Tomaten-Consomme mit Ricotta-Basilikum-Ravioli | Sfr. 14.50 |
| - Limetten-Kokosnuss-Suppe mit Crevetten | Sfr. 16.50 |

Teigwaren

- | | Halbe Port. | Ganze Port. |
|--|-------------|-------------|
| - Penne Rigate mit frischer Basilikum-Pesto und Cherry Tomaten | Sfr. 18.00 | Sfr. 28.00 |
| - Lasagne von Zucchini, Auberginen, Tomaten und Mozzarella | Sfr. 24.00 | Sfr. 36.00 |
| mit südafrikanischem Scampi | pro Stück | Sfr. 12.00 |

Fleisch

- Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Eierschwämmli
und hausgemachte Nudeln Sfr. 48.00
- Irisches Black Angus Filet auf Gemüse-Vinaigrette
dazu neue Kartoffeln mit Rosmarin Sfr. 54.00
- Kaninchenfilet im Speckmantel auf
Thymian-Mascarpone-Risotto Sfr. 44.00
- Kalbs Cordon bleu mit Gemüse
und Pommes frites Sfr. 40.00

Fisch

- Seezungenfilet auf Erbsencreme und Tomaten
dazu zweierlei Reisgaletten Sfr. 52.00
- Gebratene Jakobsmuscheln auf Safran-Fenchel
dazu Cous-Cous mit Rosinen und Pinienkerne Sfr. 54.00

En Guete !