



FREITAG 23. JULI

Die 3 Vorspeisen

Orangen-Artischockenrahmsuppe - *Orange and artichoke soup*
CHF 12 / kleine Portion CHF 8

Gemischter Blattsalat mit Büffelmozzarella, Tomatenstreifen und Rotweindressing
Mixed leaf salad with buffalo mozzarella, tomato stripes and red wine dressing
CHF 14 / kleine Portion CHF 10

Roastbeef mit Thunfischsauce und Parmesan
Roastbeef with tuna sauce and Parmesan
CHF 18

Vom Grill

Entrecôte vom Black Angus Beef – *Entrecôte from Black Angus Beef*
CHF 48

Kalbskotelett – *Veal rib chop*
CHF 46

Rindshuftmedaillons – *Rump roast medaillons*
CHF 42

Kalbshohrückensteak – *Prime rib of veal steak*
CHF 44

Bärenkrebsschwänze – *Slipper lobster*
CHF 38

Aus der Pfanne

Pilzravioli mit Zucchettirahmsauce
Mushrooms ravioli with zucchini cream sauce
CHF 26

Dazu servieren wir:

Thymiankartoffelstock, Weissweinrisotto mit Kapern, pikanter Bohnen-Maissalat,
Blattspinat oder Blattsalat

Served with:

*Mashed thyme potatoes, white wine risotto with capers,
spicy bean and sweet corn salad, leaf spinach or leaf salad*

Preise inkl. 7,6% Mwst.

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

GEFLÜGEL FRANKREICH, SCHWEIN SCHWEIZ BIO, KALB ZÜRCHER OBERLAND, LAMM AUSTRALIEN, RIND SCHWEIZ (ENTRECÔTE IRLAND), KANINCHEN SCHWEIZ BIO