

# Unser kulinarisches Abend-Feuerwerk...

Vorspeisen	SFr.
Grüner Salat	klein 8.00 / normal 9.50
Gemischter Salat	klein 8.50 / normal 10.50
Hausgemachtes Rindfleisch-Tatar mit Zwiebeln, Kapern, Gurke, serviert mit Toast und Butter	19.50 / 31.00
Vitello Tonnato, kalter dünn aufgeschnittener Kalbsbraten überzogen mit feiner Thonsauce, garniert mit kleinem Salatstraus	17.80 / 25.50
Gazpacho mit Chili und Aprikosen garniert mit Brotcroutons	10.50
<b>Fleischlos geniessen</b>	
Zucchinifächer überbacken mit mildem Feta Serviert mit rassigem Gemüse-Quinoa	26.50
Sämiges Risotto, verfeinert mit Sommerkräutern und Chili-Aprikosen vollendet mit frischen Eierschwämmli, garniert mit Orangenchips	26.50
<b>Fleisch</b>	
Zartes Rindsfilet-Medaillon mit würziger Tomatenkräuterkruste auf Speck-Aprikosen-Confit, serviert mit Thymian-Bratkartoffeln und Marktgemüse	49.50
Feine Kalbs-Wienerschnitzel mit knusprigen Pommes frites und buntem Marktgemüse	41.00
Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Gyrenbader Bauernschinken und Greyerzer Käse dazu knusprige Pommes frites und Gemüsebouquet	33.50
Kalbs-Cordon-bleu gefüllt mit Gyrenbader Bauernschinken und Greyerzer Käse, dazu Pommes frites und Saisongemüse	41.00
Zartes Rinds-Entrecôte mit würziger Wildkräuterkruste auf Portweinjus dazu knusprige Pommes frites und Gemüsebouquet	41.50
Feine Kalbsschnitzel mit karamellisierten Aprikosen auf Vieille Prune Jus serviert mit sämigen Kräuter-Risotto und bunter Gemüse garnitur	44.50
<b>Fisch</b>	
Sautiertes Doradenfilet mit Nektarinen, Karotten-Ingwer-Püree begleitet von Sesamreis und buntem Saisongemüse	36.50

