

Kulinarische Sommergenüsse...

Vorspeisen SFr.

Melonensalat mariniert mit frischer Minze und Fetakäse
dazu Gyrenbader Landrauchschinken, garniert mit Grissini 15.80

Tomaten Salat mit Büffel-Mozzarella 15.80
verfeinert mit roten Zwiebelringen und Kräuter-Vinaigrette

Kleine Portion 12.80

Fleischlos geniessen

Zucchinifächer überbacken mit mildem Feta
serviert mit rassigem Gemüse-Quinoa 26.50

Sämiges Risotto, verfeinert mit Sommerkräutern und Chili-Aprikosen
vollendet mit frischen Eierschwämmli & Orangenchips 26.50

Vegane Ravioli gefüllt mit Ratatouille 25.50
an Kräuter-Pesto und sonnengereiften Tomaten

Fleisch

Lammnierstück mit feiner Aprikosenkruste auf fruchtigem Apricotjus
serviert mit knusprigen Pommes frites und Sommergemüse 38.50

Zartes Kalbssteak mit sämiger Eierschwämmli-Rahmsauce
dazu Butternudeln und Saisongemüse 43.80

Sautierte Rindsentrecôte-Würfel an rassiger Curry-Kokos-Sauce
serviert mit Pistazienreis und Marktgemüse 41.50

Gyrenbader Sommersalat mit Misobutter, Blattsalate
Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven & Feta vollendet mit Kräuter-Vinaigrette 23.50

wahlweise mit zarten Pouletbrust-Streifen 29.50
gegrillte Riesencrevetten 41.50
saftige Kalbsschnitzel 42.00

Fisch

Sautiertes Doradenfilet mit Nektarinen, Karotten-Ingwer-Püree und Zuckererbsen
begleitet von Wasabi-Kartoffelpüree 36.50

alle Preise inkl. 7,7 % MwSt.

