

## Saisonspezialitäten 11. August bis 5. Oktober

### «al tiglio»-Cheeseburger

Saftiger Wagyu-Burger mit Greyerzerkäse, eingelegten Zwiebeln, Rucola, Röstzwiebeln, Tomaten und hausgemachter Burgersauce, begleitet von feinen Pommes frites

**CHF 23.00**

**Als vegetarische Variante mit Beyond Meat erhältlich**

**CHF 23.00**

### Premium Beefsteak Tatar (130g)

Serviert mit Toastbrot, Butter und Garnituren

Mögen Sie es mild, medium oder feurig?

Auf Wunsch mit Brandy 36 Vol. %

**CHF 34.00**

**+ CHF 3.00**

**Als mediterrane, vegetarische Variante**

Pomodori Secchi · Kapern · Zwiebeln · Aceto Balsamico

**CHF 26.50**

### Pouletflügeli im Körbchen

Mit knusprigen Pommes frites und einer Sauce nach Wahl:

Wählen Sie zwischen Tartar, Knoblauch, Barbecue Hot,

Ketchup & Mayonnaise oder Habanero

**CHF 20.00**

### Fitnesssteller mit grilliertem Kalbsteak

Mit hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit einer Auswahl frischer, knackiger Salate

**CHF 36.50**

## Saisonspezialitäten

### 11. August bis 5. Oktober

#### **Goldenes Trio**

Panko-Champignons · Tempura-Gemüse · hausgemachte Frühlingsrolle  
Mit Zitronen-Knoblauchdip und buntem Blattsalat  
an Rotwein-Schalotten-Vinaigrette

**CHF 22.50**

#### **Hausgemachte Zitronen-Ricotta-Tortelli**

Zarte, gefüllte Pasta mit feiner Ricotta-Zitronenfüllung  
Serviert mit gebratenen Eierschwämmli, Cherrytomaten,  
Knoblauch und frischer Petersilie

**CHF 24.00**

#### **Burrata**

Burrata · Tomaten · Basilikum · Zwiebeln · Rucola · Croûtons  
Serviert mit einer Balsamico-Reduktion, hausgemachtem  
Kräuteröl und mediterranem Focaccia

**CHF 21.00**

#### **Sommer-Bowl – knackig, fruchtig, pikant**

Bunter gemischter Salat mit Debbie's exklusiver Zitronen-Vinaigrette  
Mit Melonenschnitzen, Avocado, getrockneten Granatapfelkernen,  
scharf gerösteten Kichererbsen, Cherrytomaten, Radieschen  
und gekochtem Ei  
Dazu servieren wir mediterranes Focaccia.

**CHF 23.00**