



KULINARISCHE SOMMERHITS

16.JUNI - 04.AUGUST 2025

Premium Beefsteak Tatar (Seetal/Freiamt)

Toastbrot · Butter · Garnituren

mild, medium oder feurig

auf Wunsch mit Brandy

Hauptgang

34.00

36 vol. %

+3.00

↳ Auch als mediterrane, vegetarische Variante erhältlich

Pomodori Secchi · Kapern · Zwiebeln · Aceto Balsamico

Hauptgang

28.00

Roastbeefsteller mit Tartarsauce

Salatbouquet · Garnituren · Melonenschnitz · Kernbrot

27.00

Melonenschnitze mit Parmaschinken (IT)

dazu hausgemachtes Knoblauchbrot

24.00

Stracciatella di Burrata (IT)

Burrata · Tomaten · Basilikum · Zwiebeln · Rucola · Croûtons

Balsamico-Reduktion · Hausgemachtes Kräuteröl · Mediterranes Focaccia

21.50

Sommer-Bowl | Knackig · Fruchtig · Pikant

Bunter gemischter Salat · Debbie's Zitronen-Vinaigrette · Mango- und Melonenschnitze ·

Avocado · getrocknete Granatapfelkerne · Scharf geröstete Kichererbsen · Cherrytomaten ·

Radieschen · gekochtes Ei · mediterranes Focaccia

24.00

Sommersalat „al tiglio“

Buntes Salatbouquet · hausgemachtes Frenchdressing · Ei · Cherrytomaten · Croûtons

18.00

auf Wunsch kombiniert mit:

- Pouletstreifen und Speckwürfeli 26.00
- Paniertes Kalbsschnitzel mit Zitronenschnitz 34.50
- Forellen-Knusperli ^(CH) im Bierteig mit Tartarsauce 26.00
- Riesencrevetten ^(VN) paniert, mit Cocktailsauce 26.00
- Hausgemachter Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce 23.00
- Camembert-Médallions paniert, mit Preiselbeer-Dip 24.00
- Hausgemachte Falafel mit Aioli 23.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer