

Empfehlung unserer Küche

# SOMMERMENÜ

gültig von Juni bis August

## VORSPEISE

### Seeteufelmedaillon in der Haselnusskruste

mit Blattsalaten der Saison und Baguette

**14,50 € pro Person**

\*\*\*

### Brotsalat

mit Tomaten, gebratenen Garnelen und Vinaigrette

**12,50 € pro Person**

\*\*\*

### Avocado-Tomaten-Salat

mit Fetakäse, Walnüssen und Kresse

**9,90 € pro Person**

mit gebratenen Garnelen

**13,50 € pro Person**

\*\*\*

### Rosa gebratenes Roastbeef vom Simmentaler Färsenrind

mit grobem Pfeffer, Rucolapesto, Crostini, Parmesan und Tomaten

**12,90 € pro Person**

\*\*\*

### Zucchini Salat

mit Kirschtomaten, Chili und Kräutern

**7,50 € pro Person**

## SUPPE

### Möhren-Mango-Suppe

mit Crèmehaube

**6,50 € pro Person**

\*\*\*

### Kalte Avocadosuppe

mit gerösteten Kürbiskernen

**6,20 € pro Person**



## HAUPTSPEISE

### **Gebratene Maispoularde**

mit glasierten Kirschtomaten und Gemüse Couscous

**15,50 € pro Person**

\*\*\*

### **Sautierte Gnocchi**

mit gerösteter Paprika, Basilikum, Mandelblättchen und Parmesanspänen

**9,90 € pro Person**

\*\*\*

### **Kabeljau in Tomaten-Salz-Zitronen-Sugo**

mit Oliven und Kartoffeln

**23,50 € pro Person**

\*\*\*

### **Pasta**

mit gebratenen Garnelen, Oliven, Kräutern und Cocktailtomaten

**16,50 € pro Person**

\*\*\*

### **Gebratenes Filet vom Simmentaler Färsenrind, 180 g**

mit knackigem Sommergemüse, Herzoginkartoffeln, Kräuterbutter

**35,50 € pro Person**



## DESSERT

### **Limetten-Pannacotta**

mit Erdbeersauce

**4,90 € pro Person**

\*\*\*

### **Flambierter Nektarinen-Ananas-Salat**

mit Vanilleeis und Limettenbaiser

**5,90 € pro Person**

\*\*\*

### **Zitronen-Quark-Tiramisu**

**6,50 € pro Person**

\*\*\*

### **Millefeuilles**

mit Vanillecreme und Beerenfrüchten

**6,90 € pro Person**