

Sommerliche Gerichte



Gazpacho, kalte spanische Nationalsuppe (Gurken, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln)	Fr.	9.50
Bruschetta mit Tomatenwürfeln und frischem Basilikum	Fr.	9.50
Rinds-Carpaccio	Fr. 18.50	Fr. 28.00
Tartar vom Rind mit Toast und Butter	Fr. 19.50	Fr. 29.50
Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)	Fr. 18.90	Fr. 29.50
Kaltes Roastbeef mit Sauce Tartar Salat		Fr. 29.50
Schweizer Pouletbruststreifen an einer Sojasauce mit Sesam, auf einem Caesarsalat		Fr. 26.50
Feiner Pouletsalat an Currysauce Melonenschnitt und Salaten		Fr. 25.50

Osteria-Menu

Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum
oder
Grüner Salat mit Ei & Croûtons

Geschmorte Kalbshaxe „Cremolata“
Pappardelle

Frischer Fruchtsalat
oder
2 Kugel Glace nach Wahl

Fr. 40.00



Hamburger vom Hochlandrind mit „Burger-Relish“ Salatgarnitur oder Pommes frites		Fr.	27.50	
Egliknusperli mit Sauce Tartar auf bunten Sommersalaten		Fr.	27.50	
Wurstsalat einfach		Fr.	15.00	
Wurstsalat garniert Auf Wunsch mit Käse		Fr.	19.50	
	+	Fr.	2.00	
„Der Knochen“ Markbein mit Brot		Fr.	11.50	
Frische Eierschwämmli an Rahmsauce mit Nudeln auf Wunsch auch mit Butterrösti	Fr.	18.50	Fr.	27.50
Hausgemachte Ricotta-Gnocchi mit Datteltomatensauce und Basilikum	Fr.	17.50	Fr.	27.00
Kalbsschnitzel mit Eierschwämmli & Pappardelle		Fr.	35.00	
Geschälte Crevetten mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini Spaghetti	Fr.	18.50	Fr.	29.50

SÜSSE SOMMERLICHE GENÜSSE

Coupe Romanoff

Fr. 9.50

Fr. 12.50

Erdbeersuppe mit Vanilleglace

Fr. 8.50

Fr. 11.50



Erdbeergratin mit Vanilleglacé

Fr. 14.50

Panna Cotta mit Aprikosenkompott

Fr. 10.50

Himbeer-Pfirsichsalat mit Basilikum, mariniert im Limoncello mit Zitronensorbet

Fr. 12.50

Ananas Carpaccio mit Zitronensorbet

Fr. 13.50

Warmes Schokoladenküchlein mit Doppelrahm und Vanilleglace

Fr. 14.50

Rosenmeringue mit Doppelrahm und verschiedenen Beeren

Fr. 14.50

Frappé

Fr. 7.00



Mini - Dessert

Schokoladenmousse

Fr. 6.50

Schokoladenküchlein mit Doppelrahm

Fr. 6.50

Himbeer-Parfait

Fr. 6.50

