

### **3 - GANG SOMMERMENÜ...CHF 52.00**

(BITTE WÄHLEN SIE ALLE 3 GÄNGE BEI DER BESTELLUNG)

Kopfsalatherzen, Radieschen, Croûtons, Ei, französische Salatsauce  
oder

Peperoni-Zitronengrassuppe, Gemüse Cigarillo  
oder

Hausgebeiztes Saiblingsfilet, Gurkenspaghetti, Wasabi Crème Fraîche

\*\*\*\*\*

Zander Saltimbocca, Kräuter Beurre Blanc  
Grillgemüse, Weissweinrisotto

oder

Tagliata vom Irischen Hereford-Rind, Rucola, Balsamico Jus  
Parmesanspäne, kleine gebratene Kartoffeln

oder

Tagliatelle mit Eierschwammragout

\*\*\*\*\*

Panna Cotta mit Aprikosensalat

oder

„Schokoladenduett“

Warmer Schokoladenkuchen, Weisses Schokoladen Parfait,  
Mango, Himbeere

oder

Käsetrilogie

---

## **WEINEMPFEHLUNG FÜR DEN SOMMER**

### **WEISSWEIN**

Selección Meregüera DO, 2017

Bodegas Vegamar, Valenia, Spanien...1DL 7.20 – 7,5DL 50.00

### **ROTWEIN**

Finca El Carril Minuto 116 Tinto, DO, 2016

Bodega Iniesta, Manchuela, Spanien...1DL 6.50 – 7,5DL 45.00

**DIESES ANGEBOT IST VON 18.00 - 21.45 UHR ERHÄLTlich**



### **3 COURSE SUMMER MENU**

**CHF 52.00**

**(PLEASE SELECT ALL 3 COURSES WITH YOUR ORDER)**

Lettuce hearts with red radishes; Croûtons and egg

or

Paprika lemongrass soup with vegetable cigarillo

or

Hausgebeiztes Saiblingsfilet, Gurkenspaghetti, Wasabi Crème Fraîche

\*\*\*\*

Pike perch, Herb Beurre Blanc,  
grilled vegetables, white wine risotto

or

Tagliata from Sirloin steak on arugula, balsamic jus  
and parmesan Cheese served with roasted potatoes

or

Tagliatelle with chanterelles ragout

\*\*\*\*\*

Panna Cotta with apricot salad

or

„Chocolate duet“  
warm chocolate cake and white chocolate parfait  
mango and raspberries

or

Trio of cheese

---

### **OUR SUMMER WINE**

#### **WHITE WINE**

Selección Mereguera DO, 2017

Bodegas Vegamar, Valenia, Spanien... **1DL 7.20 – 7,5DL 50.00**

#### **RED WINE**

Finca El Carril Minuto 116 Tinto, DO, 2016

Bodega Iniesta, Manchuela, Spanien... **1DL 6.50 – 7,5DL 45.00**