

Sommer-Spezialitäten

von unserem Küchenchef Fabio Di Renzo



Vorspeisen

Crema di Pomodoro VEGI Tomatencreme-Suppe mit Ananas - warm oder kalt serviert	11.00
Melonen mit Parmaschinken Dazu gibt es ein sommerliches Salatbouquet	14.00

Hauptgänge

Vitello Tonnato Kalbfleisch dünn aufgeschnitten an Thonsauce mit Kapern, dazu gibt es ein sommerliches Salatbouquet	25.00
Siedfleisch-Salat	25.00 garniert 19.00 einfach
Tatar-Duo Rind+Lachs Mit Avocado-Würfeln, Toast und Butter	33.00
Cotoletta alla Milanese Paniertes Schweinskotelette mit Safran-Risotto und Eierschwämmli	36.00
Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt VEGI An Butter-Salbei-Sauce mit Burrata	27.00
Rindsfilet-Geschnetzelttes mit Eierschwämmli Mit Rucola, farbigen Cherry-Tomaten und Parmesan-Splitter Dazu Pommes Frites	36.00
Thai-Curry mit Crevetten Mit Jasmin-Reis und Asia-Gemüse	33.00 ohne Crevetten 26.00 VEGI

Desserts

Coupe Romanoff Erdbeeren, 2 Kugeln Vanille-/1 Kugel Erdbeer-Glace, Rahm	14.00
Kleiner Romanoff Erdbeeren, je 1 Kugel Vanille-/Erdbeer-Glace, Rahm	11.50
Mini-Erdbeer-Coupe im Glas Erdbeeren, 1 Kugel Vanille-Glace, Rahm	7.50
Wiener Kaiserschmarrn Mit einer Kugel Glace nach Wahl, Schlagrahm	12.50
Baba au Rhum italienische Spezialität: Hefeteiggebäck mit Rum und Himbeer-Collis	12.50



Alle Preise in Schweizer Franken. und inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten gibt Ihnen das Servicepersonal gerne Auskunft.

Fleischdeklaration: Schweiz. Crevetten: Vietnam.