

Zum Anfang ...

Bunter Blattsalat mit Kernen an unserem Hausdressing		8.50
Gemischter Salat mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten an unserem Hausdressing		9.50
Vegetarisches Auberginen-Tatar mit sommerlichem Salat an einer Rapsöl-Vinaigrette in Begleitung von Knoblauchbrot		15.50
Tomaten-Mozzarella Salat mit Zwiebeln, Basilikum-Olivenöl und Balsamico-Crème	½	14.50 21.00
Thunfisch-Carpaccio mit Zitronenöl und Sesam dazu Wakamesalat und Kürbissenf		21.50
Vitello Tonnato mit einer sämigen Thunfischsauce dazu Grill-Peperoni und Kapern		18.50

Aus dem Suppentopf

Karottencrèmesuppe mit Pfefferminz-Amaretti Crunch		9.50
---	--	------

Hauptgerichte

Schweins Cordon-bleu gefüllt mit Appenzellerkäse und Schinken, dazu Pommes-Frites und Sommergemüse		29.00
NewStar Rindfleischburger im Rusticobrot mit Peperoni-Streifen, Mozzarella und Curry-Ketchup, serviert mit Gitterkartoffeln		26.00
Vegiburger im Rusticobrot mit Peperoni-Streifen, Mozzarella und Curry-Ketchup, serviert mit Gitterkartoffeln		23.00
Irish Rindsentrecote mit Kräuterbutter überbacken	250gr.	51.00
dazu 7 verschiedene Sommergemüse	180gr.	38.00
Im Ofen gebratenes Schweinefilet mit gehackten Nüssen, Soja-Jus und Asiatischen Gemüse-Nüdeli	½	34.00 26.00
Schweizer Pouletbrust-Saltimbocca an einer Marsala Rotweinsauce serviert mit Getreide-Risotto und Cherry Tomaten		24.00
Rosa sautierte Straussen-Medaillons mit Ratatouillegemüse und hausgemachten Kräuter Gnocchi		33.00

Aus dem Wasser

Gebratene Riesencrevetten im Kräuter-Knoblauchöl	½	28.00
mit südländischen Gemüse-Tagliatelle		36.00

Frisch gefangener Fisch nach Tagesangebot
(Erkundigen Sie sich bitte bei den Servicemitarbeitern nach
dem aktuellen Tagesangebot.)

Sommergerichte

Wurst-Käsesalat mit Appenzellerkäse und Zwiebeln garniert mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten an unserem Hausdressing	einfach	15.50
	garniert	19.00
Thunfischsalat mit Zwiebeln, Tomaten, Oliven und Kapern serviert auf einem Blattsalatbeet an Balsamicodressing		18.50
„Chrütlischnitzel“ In Kräutern mariniertes Schweinsschnitzel mit Blattsalat und Melonenschnitz		23.50
Poulet-Currysalat mit lauwarmen Pouletstreifen an einer leichten Curry-Joghurtsauce, garniert mit Blattsalaten und Früchten		22.00
Vitello Tonnato mit einer sämigen Thunfischsauce dazu Grill-Peperoni und Kapern		26.50
Méli-Mélo vom Blatt- und Gemüsesalat mit Feta, Avocado und Grissini		18.50
Rindfleisch-Tatar gewürzt nach Ihrem Wunsch, serviert mit einem kleinen Salatbouquet, Zwiebeln, Toast und Butter	½	18.50 28.00

Sommerfrische Fitnesssteller

Wählen Sie Ihr Fleischstück mit Kräuterbutter, serviert mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten an unserem Hausdressing:

Irish Hereford Rindsentrecôte	38.00
Schweizer Schweinshalssteak	26.00
Pouletbrüstchen	21.00

Fleischlos

Getreide-Risotto mit Zucchini-Karotten Streifen dazu Parmesansplitter und Cherry Tomaten	19.50
Trüffel Ravioli mit Nussbutter, Parmesan und frischem Sommer-Trüffel	22.50

Finger Food

Pikante Argentinier Würstli	5 Stk.	15.00
Spare Ribs	8 Stk.	18.00
Pouletflügeli	8 Stk.	12.00

Alle Finger Food Gerichte werden mit einer Dipsauce und Knoblibrot serviert.

Süßes zum Schluss

Lauwarme Kirschen Clafoutis mit Vanilleglacé	10.50
Tiramisu mit Limetten und Pfirsichkompott	9.50

***Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich an unsere Servicefachmitarbeiter.***

Alle Preise inkl. 7,7 % MwSt. und in Schweizer Franken

Fleischherkunft:

*Rind = Irland & Schweiz / Geflügel = Frankreich/ Schweiz
Schwein & Kalb = Schweiz /Crevetten = Indischer Ozean*