

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 Haselnussöl-Vinaigrette in Begleitung von Knoblauchbrot		15.50
Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum-Olivenöl, Aceto Balsamico und Fleur de Sel	½	14.50 21.00
Dünn geschnittener Rauchlachs mit Avocado Tatar und einem Salatbouquet	½	16.50 21.50

Aus dem Suppentopf

Erbsencrèmesuppe garniert mit Sauerampfer-Pesto		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 einer Chili-Joghurtsauce, serviert mit Pommes-frites		26.00
Irish Rindsentrecote mit Kräuterbutter überbacken	250 gr.	51.00
dazu 7 verschiedene Sommergemüse	180 gr.	38.00
Schweinsfiletspiess mit Pilzkräuterkruste und einem Rotweinjus, serviert mit Gemüse-Tagliatelle	½	34.00 26.00
Maispoulardenbrust gefüllt mit Dörrotomaten, dazu ein Marsalajus, Grillgemüse und Safranrisotto		24.00
Gebratene Kalbfleischstreifen an einer Jaipur-Currysauce serviert mit Gemüse-Nudeln	½	29.00 36.00

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
Lauwarmer Geisskäse im Brickteigmantel, verfeinert mit Abtwiler Honig auf einem Salatbeet und Speckstreifen		23.00
Poulet-Currysalat mit lauwarmen Pouletstreifen an einer leichten Curry-Joghurtsauce, garniert mit Blattsalaten und Früchten		22.00
„Chrütlischnitzel“ In Kräutern marinierte Schweinsschnitzel mit Blattsalat und Melonenschnitz		23.50
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
Riesen-Crevetten	28.00

Fleischlos

Sämiger Safranrisotto mit Grillgemüse und Ei garniert mit Parmesansplitter	19.50
Steinpilz-Frischkäse Ravioli an einer leichten Parmesanbouillon mit frischen Kräutern	21.50
Vegiburger im Rusticobrot mit Peperoni-Streifen, Mozzarella und einer Chili-Joghurtsauce, serviert mit Pommes-frites	23.00

Süßes zum Schluss

Dünne Birnentarte mit einem knusprigen Blätterteigboden dazu eine Kugel Himbeersorbet	10.50
Hausgemachte Vanille Crème Brûlée mit Früchten garniert	10.50

***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*