

Zum Anfang...

| | |
|---|-------|
| Bunter Blattsalat mit Kernen an unserem Hausdressing | 8.50 |
| Gemischter Salat mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten an unserem Hausdressing | 9.50 |
| Quinoa Salat mit Mais und frischen Kräutern dazu gebackene Gemüse-Balls und Randen-Hummus | 13.50 |
| Vegetarisches Auberginen-Tatar mit sommerlichem Salat an einer Limettenöl-Vinaigrette in Begleitung von Vollkornbrot | 15.50 |
| Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum-Öl, Aceto Balsamico, verfeinert mit Fleur de Sel und Pfeffer | 15.50 |
| Rindfleisch-Tatar gewürzt nach Ihrem Wunsch, serviert mit einem kleinen Salatbouquet, Zwiebeln, Toast und Butter | 18.50 |

Aus dem Suppentopf

| | |
|---|-------|
| Tomatensuppe mit Zitronengras und Kokosmilch | 10.50 |
|---|-------|

Hauptgerichte

| | | |
|---|---------|-------|
| Maispouardenbrust mit Zucchetti-Risotto, marinierten Cherry-Tomaten und einem würzigen Balsamico Jus | | 24.00 |
| NewStar Rindfleischburger im Brioche Brötchen mit Grill-Peperoni, Mozzarella, Rucola und einer Feta-Basilikum Sauce serviert mit Pommes-Frites oder Salat | | 26.00 |
| Schweinshals-Steak (300g) Sous-vide gegart mit Honig und Soja, à la Minute gegrillt, serviert mit Asia-Gemüsenudeln, geröstetem Sesam und Bambussprossen | | 28.00 |
| Schweins Cordon-Bleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Schinken, dazu Pommes-Frites und Sommergemüse | | 31.00 |
| Irish Rindsentrecôte mit Kräuterbutter überbacken | 250 gr. | 54.00 |
| dazu 6 verschiedene Sommergemüse | 180 gr. | 41.00 |

Aus dem Wasser

| | | |
|---|---------|-------|
| Gebratene Riesencrevetten | 3 Stück | 28.00 |
| auf Asia-Gemüsenudeln mit geröstetem Sesam und einer Kokosmilch-Bouillon | 5 Stück | 36.00 |

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

Sommergerichte

| | |
|---|-------|
| Wurst-Käsesalat einfach mit Appenzeller Käse und Zwiebeln auf einem Blattsalatbeet an unserem Hausdressing | 15.50 |
| Wurst-Käsesalat garniert mit Appenzeller Käse und Zwiebeln dazu verschiedene Blatt- und Gemüsesalate an unserem Hausdressing | 19.50 |
| Thunfischsalat mit Tomaten, Oliven und Zwiebeln auf einem Blattsalatbeet an Balsamico Dressing | 18.50 |
| Feta „Al Forno“ mit Olivenöl, Cherry-Tomaten, Rucola und Grillgemüse auf einem Blattsalatbeet an Balsamico Dressing | 19.50 |
| Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum-Öl, Aceto Balsamico und verfeinert mit Fleur de Sel und Pfeffer | 21.50 |
| „Grossmutter's Chrütli schnitzel“ Schweinsschnitzel mit Kräutern mariniert, garniert mit Blattsalaten und Melonenstücken | 23.50 |
| Rindfleisch-Tatar gewürzt nach Ihrem Wunsch, serviert mit einem kleinen Salatbouquet, Zwiebeln, Toast und Butter | 28.50 |

Sommerfrische Fitnesssteller

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

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Schüblig (Schweizer Wurstspezialität) | 21.00 |
| Maispoulardenbrust | 24.00 |
| Riesen-Crevetten (4 Stück) | 28.00 |
| Irish Hereford Rindsentrecôte (180g) | 38.00 |

Fleischlos

| | |
|--|-------|
| Zucchetti-Risotto mit Parmesan, frischen Kräutern und gebackenen Gemüse-Balls | 19.50 |
| Tomaten-Oliven Ravioli an einer Dörrtomaten-Pesto Sauce | 21.50 |
| Würzige Asia-Gemüsenudeln mit Kokosmilch und Bambussprossen (vegan) | 22.00 |
| Vegiburger im Brioche Brötchen mit Grill-Peperoni, Mozzarella, Rucola und einer Feta-Basilikum Sauce serviert mit Pommes-Frites oder Salat | 23.00 |

Süßes zum Schluss

| | |
|--|-------|
| Passionsfrucht Crème Brûlée karamellisiert mit Rohrzucker und garniert mit Früchten | 9.50 |
| Lauwarme Blätterteigtaschen gefüllt mit Honig-Pfirsich, Minze dazu eine Kugel Himbeersorbet | 11.50 |

*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 / Fisch & Meeresfrüchte = Indischer Ozean