

Vorspeisen

Gurkensalat mit Limette, Sesam
und Erdnüsse
9.00

Gemischter Salat
14.00

Quinoa Salat mit geröstetem
Sommergemüse
16.00

Kalte Zucchetti-Basilikum Suppe
9.00

Vegetarische Gerichte

Zitronenrisotto Valle Maggia mit
grünen Erbsen und Pfefferminze
19.00

Salatteller mit Ei und Sbrinz von der Alp
Untertrübsee
18.00

Hauptgerichte

Fritto Misto mit Calamares und Gemüse
Kräuter-Mayo
26.00

Schweinsbratwurst von der
Metzgerei Stutzer
Senfsauce und Pommes Frites
20.00

Gebackene Pouletknusperli mit süss-
saurer- Sauce und gemischtem Salat
20.00

Dessert

Affogato
Vanilleglace, Espresso und Rahm
9.00

Hausgemachtes Erdbeertörtli
6.50

Themengerichte „Sommerleichtes Tatar“

Zu allen Gerichten servieren wir: Toastbrot und getoastetes Ruchbrot

Rindstatar mit Blattsalat und marinierten Eierschwämmli		36.00
	Vorspeise	28.00
Kalbfleischtatar mit Zitrone und Kräutern mariniert, Belper Knolle		37.00
	Vorspeise	29.00
Hausgebeiztes Lachsforellentatar (Norwegen)		37.00
mit Avocado und Joghurt-Gurkensauce	Vorspeise	29.00
Gemüse-Auberginen-Tatar	Vegan	33.00
gewürzt mit Chili und Limetten, Tomatensalat	Vorspeise	25.00

Nach Lust und Laune dazu eine Portion Pommes Frites 7.50