Sommer

RESTAURANTBAR

Saisonale Empfehlungen unseres Küchenchefs Kevin Neff

Speisen

	Vorspeise	Hauptgang
Radieschen Gazpacho Radiesschenblätter-Gel | gepickelte Radieschen Roggenbroterde | Frischkäsemousse	14.00	
Melonen-Gurkensalat Rohschinken | Melonen-Shot | Minze | Pecannüsse	15.00	
Vitello tonnato 2.0 dünn aufgeschnittener Kalbsbraten | Thunfischtatar | Thunfischsauce Kapern | Brotchip	22.00	33.00
auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne zusätzlich Bratkartoffeln		+7.00
Emmentaler Büffelmozzarella Pfirsich | Rucolasalat | Chili | Zitronenthymian	17.00	29.00
Filet vom Biertreber-Edelschwein Rotweinjus | Mini-Karotten | Erbsenpüree | Butternudeln		42.00
Fish and Chips Tartarsauce | Streichholzkartoffeln | Blattspinat | Malz-Essig		32.00

Unsere Weinempfehlung

	10 cl	75 cl
Château de Berne Rosé AOP *Produzent: Hubert de Boüard, (Château Angélus)* *Traubensorte: Cinsault, Grenache*	7.50	46.00
Lazio Bianco IGT Le Trecciole *Produzent: Tenuta le Quinte* *Traubensorte: Malvasia, Trebbiano, Bellone, Bombino*	7.50	45.00

Alle Preise in Schweizer Franken – inklusive 7.7% Mehrwertsteuer
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Team