

Freitagmittag 17. November 2017

Menu I

Menusuppe oder Menusalat

Ganze Dorade mit Ofenkartoffeln,
dazu eine Tomaten-Vinaigrette 24.-

Menu II (Vegetarisch)

Menusuppe oder Menusalat

Orecchiette mit Zuchettischaumsauce
und Radiccio Trevisanogemüse 22.-

Speisen

Croustillant de chèvre chaud mit Trüffelöl und Honig,
auf Salatbeet 20.50

Wintersalat mit Weintrauben, Birnen, Granatapfel und Ziegenkäse,
beträufelt mit Honig 22.50

Salatteller mit geschnetztem Pouletbrustfilet, Gurken,
Tomaten und Parmesan 24.50

Lauwarmer Pastasalat mit Mozzarella, Tomaten,
Oliven und frischem Basilikum 23.50

Grüner Thai Papaya Salat (mit Erdnüssen) dazu Reis 19.50
mit Tiger Prawns 23.50

Crevetten Butterfly paniert mit Cocos,
dazu ein Salatbouquet 24.50

Bio Rauchlachs (Skandinavien) mit Fetakäse
auf Salatbouquet 23.50

Fleisch aus Schweizer Herkunft
Parmaschinken, Bresaola, Salami und Fellino aus Italien

ONO Rindstatar (CH) verfeinert mit Cognac mit Focaccia,
dazu Salatbouquet 29.50

Frischer Thunfisch kurz angebraten, mit Gurkensalat
und einer Wasabi Mayonnaise 29.50

Tomaten Mozzarella Tartelette auf Salatbouquet 22.50
mit Parmaschinken 25.50

Bio Lachsfilet vom Grill mit Tomatenvinaigrette,
dazu Salatbouquet 26.50

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino 19.50

Spaghetti mit frischen Vongole 25.50

Spaghetti Carbonara (Speck, Ei und Käse) 23.50

Roter Curry mit Bio Crevetten, Gemüse und Reis 29.50

Roter Curry mit Pouletbrustfilet, Gemüse und Reis 27.50

Roter Curry mit Gemüsevariationen und Reis 24.50

Thai Meat Balls (Rind) mit Sweet and Sour Sauce,
dazu Salatbouquet und Reis 20.50

Poulet-Satay-Spiess mit Erdnussbutter,
dazu Salatbouquet und Reis 20.50

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
und Vanilleglacé 14.50

Hausgemachter Tiramisu 10.50

Diverse Glacésorten pro Kugel CHF 4.50 mit Rahm CHF 1.50

Frischer Thunfisch kurz angebraten, mit Gurkensalat
und einer Wasabi Mayonnaise 29.50

Preise in CHF inkl. Mwst.