

A-LA-CARTE ANGEBOT



Servicezeiten Mittagskarte











Bitte beachten Sie, dass wir diese Karte zu folgenden Zeiten anbieten:

Montag bis Freitag: 11.30 – 13.45 Uhr

APEROEEMPFEHLUNGEN

Sarti Spritz (frisch fruchtig prickelnd) Sarti Rosa (italienischer Aperitif aus sonnengereiften sizilianischen Blutorange) Prosecco Mineralwasser Blutorange	10
Veneziano (fruchtig leicht bitter) Aperitivo Prosecco Mineralwasser Orange	10
Veneziano Light (alkoholfrei fruchtig leicht bitter) Orangenlimonade Sanbitter Orange	8

SALATE | VORSPEISEN | SAISONSUPPE

Grüner Salat   Französisches Hausdressing		9.5
Gemischter Salat  Französisches Hausdressing		12.5
Spargel-Crème brûlée   Crème brûlée vom grünen Spargel Salatbouquet karamellisierte Mandeln Himbeerdressing	Vorspeise	18.5
Tomatensalat mit Büffelmozzarella   Balsamicodressing	Vorspeise Hauptgang	16.5 26.5
Knackige Saisonsalate mit gebratenen Riesenkrevetten   Balsamicodressing	Vorspeise Hauptgang	19.5 32.5
Schweizer Rindfleisch-Tatar Toast Butter	Vorspeise Hauptgang	19.5 32.5
Grüne Spargelcremesuppe 		11.5

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

GRÜNE SPARGELN

Grüne Spargeln 🌿 ⓧ	Ganze Portion	26
Neue Bratkartoffeln Sauce Hollandaise	Halbe Portion	19
... mit Rohschinken oder gekochtem Schinken ⓧ Ⓜ		+ 8

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

Panierte Schweinsschnitzel Ⓜ		27
Pommes frites		
Schweinsrahmschnitzel		28
Sämige Champignonrahmsauce Butternudeln		
Fitnesssteller		
Grüner und gemischter Salat Kräuterbutter	mit Pouletbrust	30
	mit Schweinssteak	30
Zartes Rindsentrecôte «Café de Paris» ⓧ		46
Röstikroketten Frisches Marktgemüse		
Knusprig frittierte Eglifilets im Backteig		35
Salzkartoffeln Tartaresauce		
Pouletgeschnetzeltes mit Spargeln und Morcheln		34
Schweizer Pouletbruststreifen grüner Spargel Morcheln Rahmsauce Safran-Tagliatelle		
Veganes Linsen-Dal 🌿 Ⓜ Ⓥ		28
Rote Linsen Kokosmilch Curry Grüner Spargel junger Blattspinat Cherry-Tomaten Naan (indisches Fladenbrot)		

ROTWEINEMPFEHLUNG DES MONATS



Luisa Selección DOP Monastrell

Bodegas Alceño, Jumilla



Monastrell

2023

1 dl offen

6.6

75 cl Flasche

46

Herrliche Landschaften in Levante schenken uns diese Trauben, aus denen der Winzer vom spanischen Weingut Bodegas Alceño mit Raffinesse und Feingefühl diesen Rotwein hervorzaubert. Der Wein überzeugt mit wunderbaren Aromen von Kirschen, Brombeeren und Vanille. Am Gaumen sehr ausdrucksstark. Ein spannender Wein mit Nachhall und fruchtig samtiger Eleganz.

vegetarisch 🌿

vegan Ⓥ

glutenfrei ⓧ

laktosefrei Ⓜ

Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer