

Summerfeeling - Menu

*Aromatischer Rohschinken
auf Ochsenherztomaten mit Frühjahrszwiebeln und Olivenöl*

CHF 18.50

*Gebratenes Heilbuttfilet
auf frischem Blattspinat mit Mandelbutter*

CHF 16.50

*Zartes Kalbsteak aus dem Beefer
auf Käuterjus
mit hausgemachten Kartoffelbällchen und Saisongemüse*

CHF 49.50

*Erdbeer – Basilikum Tira mi su
mit Beeren und Rahm garniert*

CHF 14.50

Menu complet CHF 89.50

3 Gang Menu ohne 1 Vorspeise CHF 79.50

Mit Weinbegleitung pro Gang/dl CHF 10.00

Summer – Special

Geeiste Gazpacho „Andaluz“

mit Brotcroutons, Peperoni- und Tomatenwürfel apart

CHF 14.50

Melonenfächer mit Tessiner Rohschinken

CHF 16.50

Vitello Tonnato

Dünn aufgeschnittenes Kalbsfilet mit würziger Thunfischsauce, garniert

CHF 34.50

Aus dem Beefer „800 Grad gegen 35 Grad“

Black Angus Entrécôte mind. 250 gr.

CHF 58.50

Saftiges Kalbskotelette mind. 350 gr

CHF 68.50

Kanadisches Bisonentrécôte rosa gebeeft

CHF 64.50

als Beilage zum Fleisch:

pommes allumettes, Saisongemüse und Hawaiianisches Vulkansalz