



---

# Genuss in der Sommerzeit

---

## Vorspeisen von Eugénia | Nazarii | Thomas

	Vorspeise	Hauptgang
Sommersalat   karamellisierte Kerne	15	25
Büffelmozzarella   Datteltomaten   Basilikum	19	29
Vitello Tonnato   Melone   rote Zwiebeln   Kapern	22	36
Blattsalatherzen   gebratene Kalbsleberstreifen	21	35
Hausgebeizter Lachs   Avocado   Mango	22	36

---

## Tatar – eine Spezialität des Hauses mit Brioche-Toast

	80 g	120 g	160 g
Der Klassiker aus Schweizer Rindfleisch	27	39	45

---

## Suppen von Fuaad | Zemerita

Unsere beliebte Weinschaumsuppe	15
Geeiste Tomatensuppe mit Ananas	15

---

## Veganes / Vegetarisches von Lucia | Sivaluxsan

	Kleine Portion	Hauptgang
Rote Linsen-Spinat-Curry (vegan) Falafel-Bällchen   Soja-Dip	30	35
Eierschwämmli-Ravioli Blattspinat   Belperknolle	32	37

---

## Fischgerichte von Luzia | Mujinath | Stephanie

	Kleine Portion	Hauptgang
Im Ittinger Bierteig gebackene Eglifilets Kräuterkartoffeln   Apfel-Curry-Chutney oder Sauce Tartar	38	43
Wolfsbarschfilet Eierschwämmli-Risotto   geschmolzene Datteltomaten	39	44

---



---

# Genuss in der Sommerzeit

---

## Knusprige Rösti und dazu

	Kleine Portion	Hauptgang
Pulled Beef 16 Stunden weichgegart   BBQ-Sauce	35	40
Black Angus Rindsfiletspitzen   Stroganoffsauce	44	49
Kalbsleberli   frische Kräuter 44		39
Kalbsfiletspitzen   Champignonsauce	43	48

---

## Fleischgerichte von Fateme | Kiano | Simone

	Kleine Portion	Hauptgang	
Gebratene Schweizer Pouletbrust   Rohschinken   Salbei Eierschwämmli-Risotto   geschmolzene Datteltomaten			42
Zartrosa gebratenes Lammnierstück   Kräuterkruste Eierschwämmli-Ravioli   Blattspinat	44		49
Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet   Preiselbeermarmelade knusprig gebackene Kartoffelstäbchen	40		45
Kalbsbraten 12 Stunden bei 85° auf 72° Kerntemperatur weichgegart Kräuterrahmsauce   Kartoffelgratin   Gemüse	36		41
Black Angus Gourmet-Rindsfilet Rotweinschalotten   Pfeffersauce Kartoffelgratin   Gemüse	120 g 54	160 g 61	260 g 73

---

## Fitnessteller

### Bunte Sommersalate | Melonenrose

dazu ein Fleisch oder Fisch aus unserer Karte – ganz nach Ihrem Geschmack!

---

### Wünschen Sie gerne eine grössere Portion?

Sagen Sie uns, wie viel Fleisch / Fisch Sie gerne hätten und Sie bezahlen bei uns nur die Warenmehrkosten.



# Genuss in der Sommerzeit

---

## Herkunftsdeklaration

<b>Rindfleisch</b>	*Amerika (*kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)
<b>Schweinefleisch</b>	Schweiz
<b>Kalbfleisch</b>	Schweiz
<b>Geflügel</b>	Schweiz
<b>Fisch</b>	Schweiz / Deutschland / Estland / Russland
<b>Lamm</b>	Australien / Neuseeland (kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

---

## Nahrungsmittelunverträglichkeit

Bei einer Nahrungsmittelunverträglichkeit beraten wir Sie sehr gerne über die Zusammensetzung unserer Gerichte.