

Gemischter Salat mit
gerösteten Kürbiskernen

Fr. 12.--

Kopfsalat- Herzen mit
Speck, Ei und gerösteten
Kürbiskernen

Fr. 14.50

Vorspeisen:

grosse Portion

Burrata mit Cherry- Ramatotomaten

Olivenöl und Balsamicocreme und Basilikumpesto

Fr. 18.--

Fr. 30.--

Ceviche vom Weissfisch nach Tagesangebot

mit knackigen marinierten Gemüse und Süsskartoffelstroh

Fr. 23.--

Fr. 39.--

Vulcano Rohschinken die Spezialität aus der Steiermark

mit erfrischend mariniertes Melone

Fr. 23.50

Fr. 39.--

Zartschmelzende Ravioli von Pecorino

serviert in brauner Honigbutter mit Portweinbirne

Fr. 25.50

Fr. 41.--

Dreierlei Tapas von der Gurke, Fisch und Crevette
der Sommerhit!!!

Fr. 26.--

Fr. 44.--

Krustentiersuppe
mit Cognac und seiner
Einlage
Fr. 15.50

Gurken- Apfelpaltschale
mit Wasabi
und mariniertes Weissfisch
Fr. 13.--

Kraftbrühe mit
Kräuter- Flädli
Fr. 6.50

Geme servieren wir Ihnen unsere Hauptgerichte auch als
kleine Portion mit einer Preisreduktion von Fr. 7.--

Kalbsröllchen gefüllt mit Chorizo und Crevette
auf Tomaten- Olivenrisotto

Fr. 49.--

Kalbs- Cordon bleu mit Schinken und Tilsiter
garniert mit kleinem Gemüse

Fr. 42.--

Chateaubriand mit Sauce bearnaise (Tellerservice)
garniert mit kleinem Gemüse

Fr. 54.--

Rindsfiletspitzen an Cognacrahmsauce
garniert mit kleinem Gemüse

Fr. 48.--

Riesengarnelenragout an roter Thai- Currysauce
verfeinert mit kleinem Gemüse

Fr. 42.--

Lammfilet in der Nacho- Kokoskruste
auf Tomaten- Mangoragout mit Chilli

Fr. 44.--

Beilagen:

Butterreis, Butterrösti

Fr. 5.--

Pommes- frites, Weissweinsrisotto, Eiernudeln

Fr. 7.50

Gemüse garnitur

Fr. 8.50

Frische Fische je nach Ankunft!!!!

Unser Servicepersonal berät Sie gerne.

Hausgemachte Kartoffel- Gnocchi mit gebratenem Knoblauch
in Butter mit Kräuter und Tomaten
mit frisch geriebenem Parmesan

Gluschtportion Fr. 19.50

Fr. 25.50

Knuspriger Quinoa- Spinatburger
auf feinem Ratatouille

Gluschtportion Fr. 19.50

Fr. 25.50

Gemüse in roter Thai- Currysauce
im Reisring mit frischen Früchten

Gluschtportion Fr. 19.50

Fr. 25.50

Frishmarkt Menü

Hausgemachte Gänseleberterrinen
mit Brioche und Senffrüchte

Gurken- Apfelpaltschale mit Wasabi
und marinierten Weissfisch

Riesengarnelenragout an roter Thai- Currysauce
verfeinert mit kleinem Gemüse

Kalbsröllchen gefüllt mit Chorizo und Garnelle
auf Tomaten- Olivenrisotto

Käseteller

oder

Crème brûlée von der Tonkabohne
mit Kokosglace

Fr. 115.--

Menü wird Tischweise ab 2 Personen serviert.

