

## Sommerfrische à la carte

### Vorspeisen

**Bunter Sommerblattsalat**

Pilz, Croûtons, Sprossen  
CHF 9.50

**Gazpacho Andaluse**

Chiliöl, Chiliflocken  
CHF 12  
mit Doraden Tempura und Kräutercrème  
CHF 18

**Burrata aus Apulien**

Seeländer Cherrytomaten,  
Sonnenblumenkerne-Pesto, Rucola  
CHF 16

**Handgeschnittenes Weiderind-Tatar**

Gegrillte Wassermelone, Portweinschalotten, Macadamia  
CHF 24 | CHF 42

**Hausgebeizte Lachsforelle**

Gurkenspaghetti, Mango, Passionsfrucht  
CHF 23

## Hauptgänge

**Lammgigot 36 Std. niedergegart unter der Pfefferkruste**

Kartoffeltortilla, Peperonata, Lammjus

CHF 33

**Simmentaler Rib-Eye Steak 250g**

Basilikum-Risotto, Grillgemüse, Sherry-Jus

CHF 42

**Kalbsrückensteak 180g**

**oder panierte Kalbsschnitzel**

Mediterraner Babyspinat, Rosmarinkartoffeln,  
grüne Pfeffersauce

CHF 48

**Sautiertes Goldbrassenfilet**

Zitronenrisotto, Mandelbroccoli,  
getrocknete Tomaten und Oliven

CHF 35

**Hausgemachte Kartoffelgnocchi**

Grillgemüse, Pecorino romano, Rucola

CHF 26

**Hausgemachte Zitronen-Ricotta-Ravioli**

Baby-Spinat, Salbeibutter, Parmesan

CHF 26

## Desserts

### **Geschichtetes Mandelmousse-Quadrat**

Traubenkompott, Krokant,  
Zitronensorbet  
CHF 12

### **Hausgebackene Pâte à choux (Windbeutel)**

Tonkabohne, Himbeere, Schokoladenglace  
CHF 12

### **Sorbetvariation**

CHF 10