

Sommer Hits

Vorspeisen

Melonen-Sommersalat

mit Tomaten, Peperoni, Fetakäse
und gerösteten Cashewnüssen an Honig dressing

Fr. 13.50

Argentinische Wildwasser Crevetten

an Avocado-Mangosalat auf einem Rucolabeet
und Briochebrot

Fr. 18.00

Kopfsalatherzen mit Zitronendressing

an Speck und Croûtons

Fr. 13.00

Sommerliches Zwischendurch

Burrata mit marinierten Cherrytomaten

an altem Balsamico, Basilikum und Focacciabrot

Fr. 19.00

Vitello Tonnato

mit Kapern, Rucola und Zwiebeln

Fr. 28.00

Unsere Tatar-Spezialitäten

Classic Rinds-Tatar

serviert mit Zwiebeln, Kapern und Peperoncinis

Rinds-Tatar „Französisch“

mit Trüffel, Ziegenkäse und süssen Schalotten

Wählen Sie zwischen Whisky, Calvados oder Cognac
und scharf, mittel oder mild gewürzt.

Zu allen Tatars servieren wir Ihnen Brioche-Toast
und Butter.

Rinds-Tatar „Italienisch“

mit Parmesan, Oliven, Grappa und getrockneten Tomaten
serviert mit Focacciabrot

Wählen Sie zwischen scharf, mittel oder mild gewürzt.

100 gr. Fr. 26.00

180 gr. Fr. 34.00

Vegetarische Leckereien

Pasta mit Eierschwämmli

und Frühlingslauch, getrockneten Tomaten
und Sesamblättereigflüte

Fr. 19.50 als Vorspeise

Fr. 28.00 als Hauptspeise

Gemüsequiche mit Pinienkernen

und Artischocken serviert an Auberginenmousse

Fr. 28.00

Sommerliche Variationen

Caesar Salad mit gebratener Pouletbrust

an Baby Lattich mit Croûtons, Speck und Parmesan

Fr. 28.00

Roastbeef Teller mit Sauce Tartar,

Zwiebeln und Kapern an einem Salatteller

Fr. 30.00

Fischknusperli

an Sauce Tartar und einem Salatteller

mit Egli Fr. 30.00

mit Zander Fr. 28.00

Seeteufel auf Sommertrüffel-Fregola

mit Pinienkernen, Kräutern und Granatapfelsauté

Fr. 38.00

Schweizer Alpine Lachssteak

aus Lostallo Graubünden mit einer Zitronensabayone
überbacken auf Weisswein-Risotto und Broccoli

Fr. 38.00

Rindshuftsteak mit einer Feta-Avocado-Salsa

gebraten und serviert mit Kräuterbaguette

Fr. 36.00

Wurst-Käsesalat „Linden Art“

mit Cervelat, Landjäger, Emmentalerkäse, Tomaten,
Zwiebeln, Radieschen, Gurken, Speck und Champignons
serviert mit Pommes frites

Fr. 26.00