

# Sommer Gerichte

*köstliche Tomatensuppe mit hausgemachter Basilikum Glace* *Fr. 11.50*

*Vitello Tonnato* der Klassiker aus dem Piemont *Fr. 19.50*  
*zartrosa gebratenes falsches Kalbsfilet an sämiger Thon Mayonnaise,*  
*mit Zwiebelringen und Kapern garniert*

*sommerlicher Poulet - Salat* *Fr. 19.50*  
*schonend grilliertes Schweizer Pouletbrüstchen*  
*an leichter Curry - Bananensauce und verschiedenen Früchten garniert*

*Bio Beefsteak Tatar* *Fr. 18.50*  
*als Vorspeise*  
*ein geliebter und beliebter Klassiker mit feinem* *Fr. 29.50*  
*Bio-Rindfleisch serviert mit Toast und Butter* *als Hauptgang*

*Chefs Salat „Summertime“* *Fr. 22.50*  
*bunter Saisonblattsalat mit gebratenen Poulet Bruststreifen CH,*  
*Speckwürfeli, Champignons und Brotcroutons und gehobeltem Parmesanspänen*

*Siedfleisch Salat* *Fr. 17.50*  
*an italienischer Vinaigrette mit Gurken und Zwiebeln*

*Burrata Caprese - mit Tomate und Basilikum*  
*die handgemachte Burrata ist eine wahre Köstlichkeit: cremig-verführerisch,*  
*weich, saftig und immer frisch. Eine absolute Käse-Delikatesse für Feinschmecker,*  
*serviert mit Olivenöl, Basilikum und Balsamico Perlen*

*klein Fr. 13.50* *gross Fr. 19.50*