

# MENÜVORSCHLAG – CHF 83

## VORSPEISEN ZUR AUSWAHL

kleines Rindstartar mit Salatbouquet an Balsamico Dressing

Insalata Caprese

Büffelmozzarella mit Tomaten und Pestopaste

Lollosalat mit Rauchlachsstreifen an Balsamico Dressing

## INTERMEZZO IN DER ESPRESSOTASSE SERVIERT

Gazpacho

rassige, kalte, spanische Tomatensuppe

## HAUPTSPEISEN ZUR AUSWAHL

gebratenes Kalbssteak auf Tomaten-Concassée mit Sommerkräutern

Rindsfiletwürfel «Stroganoff»

pochierte Seezungenröllchen an Curry-Limetten-Rahmsauce

### alles serviert mit

Marktgemüse in Butter geschwenkt

### sowie

Weissweinrisotto\* und Pommes Frites\*  
auf Vorlegeplatten (\*Alternativen möglich)

## VEGETARISCHER HAUPTGANG

Ragout vom Grillgemüse mit frischen Kräutern auf Safranrisotto

## DESSERT ZUR AUSWAHL

warmer Apfelkuchen mit Lipp's Vanille-Eis

frische Erdbeeren mit Mascarponehaube

hausgemachte Crema Catalana

Mousse au Chocolat mit Früchtégarnitur und Rahmtupfer

## WEINVORSCHLÄGE

2024 Equilibrio Sauvignon Blanc, Jumilla DO  
7.5 dl – CHF 48.5

2023 Equilibrio Selección, Jumilla DO  
7.5 dl – CHF 53