



SOMMER-SPECIALS 2026

GAZPACHO		
rassige, kalte, spanische Tomatensuppe		13.7
MELONENSCHNITZE MIT ROHSCHINKEN		
	als Vorspeise	19.5
	als Hauptspeise	30
ROASTBEEF		
saftiges Roastbeef mit Lollo Salat ausgarniert und Tartar-Sauce	als Vorspeise (80 gr.) als Hauptspeise (160 gr.)	22.5 34.5
CLASSIC CLUB-SANDWICH		
Big-Toast-Sandwich mit Truthahn (CH), Ei und Speck, dazu servieren wir grünen Salat an Haussauce oder Pommes Frites		27.7
BEEF CLUB-SANDWICH		
Big-Toast-Sandwich mit saftigem Roastbeef, Ei und Tartar-Sauce, dazu servieren wir grünen Salat an Haussauce oder Pommes Frites		30.5
...FÜR DEN GROSSEN HUNGER		
ALS ERGÄNZUNG ZU DEN CLUB-SANDWICHES		
Portion Pommes Frites		6
grüner Salat an Haussauce		6
RISOTTO «AL LIMONE» MIT GEBRATENEN RIESENCREVETTEN		
gebratene Riesencrevetten auf Weissweinsrisotto mit Zitrone und Limettencrusten	kleinere Portion als Hauptspeise	29.5 34.5
GNOCCHI «TOSCANA»		
hausgemachte Kartoffelgnocchi an Tomatensauce mit Oliven und frischem Basilikum	kleinere Portion als Hauptspeise	24.7 29.7
«SUPERFOOD BUDDHA-BOWL»		
Quinoa mit Reissessig mariniert, Avocado, Brokkoli-röschen, grüner Salat grüne Erbsen an Tahini-Soja Dressing	vegetarisch Pouletbruststreifen Black Tiger Riesencrevetten	24.5 30.5 30.5

SALATPYRAMIDEN-VARIATIONEN

Salatpyramide mit grünem Salat, Rucola, Melonenschnitt, Ei, Tomatenschnitt, Sonnenblumenkerne und Sesam

Salatsauce nach Wahl – in folgenden Variationen:

«WURST-KÄSE»

Cervelat-Käse-Salat mit Zwiebeln und Petersilie an italienischer Salatsauce

27.5

«FACKELSPIESS VOM GRILL» (240 gr.)

Fackelspiess (CH) vom Grill mit mariniertem Schweinsplätzli und Brät (Schwein) mit Kräuterbutter

28.5

«KALBSSTEAK» (140 gr. / 180 gr.)

gebratenes Kalbssteak (CH) vom Nierstück mit Kräuterbutter

38.5 / 44.5

«RINDSFILET-MEDAILLONS» (140 gr. / 180 gr.)

rosa gebratene Rindsfilet-Medaillons mit Kräuterbutter

39.5 / 45.5

SOMMER-WEINE

WEISSWEIN

ARVEJA – LANGHE ARNEIS DOC, PRUNOTTO 2024

Piemont, Italien

10 cl 7.3

75 cl 48.5

Traubensorten

Arneis

Ausbau/Vol.

Gärung und Lagerung in Stahltanks, 13%

Charakter

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase Noten von Birnen, Melonen, Mandeln und etwas Bergamotte. Elegant und finessenreich. Im Gaumen sehr frische, florale und fruchtige Aromen (Birne und Zitrusfrüchte). Ein vielschichtiger und frischer Weisswein.

ROTWEIN

EQUILIBRIO SELECCIÓN, JUMILLA DO, 2023

Spanien, Jumilla

10 cl 7.9

75 cl 53

150 cl 106

Traubensorten

Monastrell

Ausbau/Vol.

5 Monate in Eichenfässern, 14,5%

Charakter

Ein kraftvoller und zugleich eleganter Rotwein mit würzigen Aromen, reifen Süsskirschen und feinen Noten Bergkräuter. Am Gaumen balsamisch mit einem Hauch von angenehmer Süsse, harmonisch eingebunden in feine Eichenholznoten. Vollmundig, ausgewogen und mit langem, nachhaltigem Finale.

Sämtliche Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.