

# Sommer-Menü

den Sommer kulinarisch geniessen



## Vorspeisen

<b>Gazpacho</b> (kalte Gemüsesuppe aus Andalusia) von Tomaten, Gurken, Knoblauch und Peperoni	10.50 Fr
<b>Vitello Tonnato</b> mit Kapern-Äpfeln und Zwiebelringen	Vorspeise 25.50 Fr

## Hauptspeisen

<b>Vitello Tonnato</b> (Ein echter Klassiker aus Italien) mit Kapern-Äpfeln und Zwiebelringen	Hauptgang	38.50 Fr
<b>Rosa gebratenes Roastbeef</b> serviert auf reichgarniert frischen Sommer-Salat, Tartarsauce		36.50 Fr
<b>Gemüse-Tortilla</b> mit Frühlingsgemüse	 Vegetarisch	25.50 Fr
<b>Scaloppine al limone „Bella Susanna“</b> vom Kalbsfilet mit einem Nudelnest garniert mit in Olivenöl gebratenem Gemüse		45.50 Fr
<b>Siedfleisch-Salat</b> reichgarniert mit buntem frischen Salat	Einfach Garniert	19.50 Fr 26.50 Fr
<b>Poulet-Currysalat</b> auf Eisbergsalat garniert mit Früchten	klein gross	19.50 Fr 26.50 Fr
<b>Caesar Salat</b> Eisbergsalat, Parmesansauce, Speck, Ei und Croûtons	mit Pouletstreifen	26.50 Fr 15.50 Fr
<b>Thonsalat</b> reichgarniert mit buntem frischen Salat	Einfach Garniert	14.50 Fr 21.50 Fr
<b>Käsesalat oder Wurstsalat</b> (Cervelat) Käse (Hausmischung), Zwiebeln, Huus-Sauce reichgarniert mit buntem frischen Salat	Einfach Garniert	14.50 Fr 21.50 Fr
<b>Wurst-Käsesalat</b> Cervelat, Käse (Hausmischung), Zwiebeln, Huus-Sauce reichgarniert mit buntem frischen Salat	Einfach Garniert	16.50 Fr 23.50 Fr

## Sommerweine im Offenausschank

Rotwein Jg 2019. <b>Merlot Garda DOC</b> Traubensorte: 100% Merlot	1dl 7.00 Fr
Rotwein Jg 2021. <b>Seleccion Especial Don Carlos Valencia DOP</b> Traubensorte: Bobal, Tempranillo und Cabernet Sauvignon	1dl 7.00 Fr
Roséwein Jg 2024. <b>Note Bleue Rosé Côtes du Provence AOC</b> Traubensorte: Grenache, Cinsault, Carignan, Syrah und Mourvèdre	1dl 7.00 Fr
Weiswein Jg 2023. <b>Erich Meier, Müller-Thurgau AOC</b> 100% Müller-Thurgau	1dl 7.00 Fr