

# Abendmenü

Saiblingsfilet gegrillt  
Blattsalat / geröstete Kerne 15.50



Lammrückensteak  
Knoblauchsoße  
Kartoffelgratin 19.50



„Schweizer“ Eiskaffee  
Vanilleeis / Espresso / Kirschbrand verrührt 7.50

Menü komplett 38.00  
Menü mit Weinbegleitung je 0,1 l 47.00  
bei Umbestellungen Aufpreis

# Abendkarte

Ziegenkäse gegrillt / Tomatensalat / Basilikumpesto 9.50  
Carpaccio vom Rind / Olivenöl / Pfifferlinge 10.50  
Oktopuscarpaccio / Limettendressing / Guacamole 12.50  
Thunfischsteak rosa / Zucchini gegrillt / Wildkräutersalat 12.50  
Garnelen gegrillt / Olivenöl / Chili / Knoblauch / Weißbrot 14.50  
Ravioli / Trüffelüllung / Cocktailtomaten / Parmesan 12.00  
Kleiner Salat / geröstete Kerne 5.00  
Schnittlauchschaumsuppe 5.00  
Fischsuppe / Gemüse / Safran 6.50  
Lachssteak, Garnele, Jakobsmuschel / Erbsenpüree / Tomatendip 19.00  
Seeteufelfilet / Thaicurry-Zitronengrassoße / Basmatireis 20.50  
Lachssteak gegrillt / Spaghetti / Safransoße 18.50  
Kalbsrückensteak / Grillgemüse / Knusperspeck 19.50  
Rindsfiletsteak / Rotweinssoße / Pfifferlinge / Kartoffelgratin 24.50

# Sommerliches

Büffelmozzarella / Tomaten  
Basilikumpesto / Oliven / Kapern 9.50

Roastbeefscheiben kalt /  
Honigmelone / Pfifferlinge 13.00

Kleines Lachssteak vom Grill  
Salat / Avocado 12.50

Bachsaiblingsfilet aus dem Ofen  
Zitronen-Olivenöl / Knoblauch 15.50

Ribeye-Steak / Sauerrahm  
gegrillte Wassermelone 18.50

## DESSERT

Erdbeer-Tiramisu  
Erdbeeren / Erdbeersorbet 7.50

warme Birnentarte  
Vanilleeis 6.90

Mangosorbet oder Himbeersorbet  
Prosecco, Wodka oder Whisky 5.90

Schokoladensouffle  
Erdbeeren / Himbeersorbet 7.50

Dessert für Zwei 13.50

„Affogato“ Espresso / Vanilleeis 3.90