



SOMMER-KARTE

Vorspeisen oder Feines für den kleinen Hunger

Blattsalat nach Saison <i>Salade verte de saison</i>		8.50
Gemischter Gemüse- und Blattsalat <i>Salade mêlée de saison</i>		10.50
Burrata auf Dattel- und Cherry-Tomaten an Balsamicodressing <i>Burrata avec tomates raisins au vinaigre balsamique</i>	als Hauptgang	17.50 27.50
Schweizer Wurstsalat mit Gurken und Zwiebeln <i>Salade de saucisse suisse</i>	einfach garniert mit Salat serviert mit Pommes frites	14.50 +5.00 +5.00
Vitello tonnato – kalt aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce <i>Rôti de veau froid à la mayonnaise de thon</i>	kleine Portion als Hauptgang	18.50 28.50
Rindstartar maison, mild oder rassig, dazu Toast und Butter <i>Tatar de bœuf maison</i>	kleine Portion als Hauptgang	18.50 28.50
Fleischbrühe nature oder mit Sherry <i>Consommé nature ou au sherry</i>		9.00
„Gaspacho Andalus“ – kalte spanische Gemüsesuppe <i>Gaspacho – soupe de légumes froid à l'espagnol</i>		9.50

Hauptgerichte

Sommersalat mit gebratenen Black-Tiger Crevetten und Melonenperlen <i>Salade d'été au scampi et perles de melon</i>		36.50
Kalbs-Bratwurst mit Zwiebelsauce, serviert mit Rösti <i>Saucisse de veau aux oignons, Rösti</i>		24.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen an Rahmsauce, serviert mit Rösti <i>Emincé de veau «Zurichoise», Rösti</i>		36.50
Rindsfilet (ca. 180g) vom Grill mit grüner Pfeffersauce, Kartoffelkroketten <i>Filet de bœuf grillé au poivre vert, Croquettes</i>		44.50
„Scaloppine al limone“ Kalbsschnitzel mit Zitronensauce, serviert mit Nüdeli <i>Escalope de veau au citron, Nouillettes</i>		42.50
Pennette «Schützenhaus» mit Blacktiger-Crevetten und Wodka <i>Penne sauce vodka et crevettes géantes maison</i>		32.50
Kalbs-Wienerschnitzel paniert, serviert mit Pommes frites <i>Escalope de veau «viennoise», Pommes frites</i>		39.50

SOMMER-KARTE



Freitag, 28. Juli 2017

Tagessuppe:	Zwiebelsuppe	6.50
Vorspeise:	Salat mit Ziegenkäse-Crostini	8.50
Tagesteller:	Lachsschnitzel mit kalter Honig-Senf-Sauce <i>dazu römische Nocken und Zucchetti</i>	19.50
Tagesdessert:	Panna Cotta mit Mango-Coulis	9.50

Sommer-Weinempfehlung

pro Glas 1 dl Fl. 75cl

Roséwein:	TRAMARI Rosé di Primitivo <i>Cantine San Marzano, Apulien, Italien Primitivo</i>	6.00	42.00
------------------	---	------	-------

Vegetarische Gerichte

"Spaghetti all'arrabbiata" pikant mit Tomaten und Oliven <i>Spaghetti aux tomates et olives</i>	22.50
"Spaghetti aglio, olio e peperoncini" pikant mit Knoblauch und Olivenöl <i>Spaghetti à l'ail et huile d'olives</i>	21.50
Eierschwämmli mit Süsskartoffel und Sauerrahm auf Papardelle <i>Chanterelles au patate douce à la crème, Nouilles</i>	29.50

Sommerhits

"Fitness-Teller" garniert mit Salaten, Melone und: <i>Salades du marché et melon garni et:</i>	- Kalbsschnitzel NATURA	39.50
	- Entrecôte vom irischen Freiland-Rind	44.50
	- Fetakäse, Oliven, Baumnüsse (V)	28.50
	- panierte und gebackene Champignons serviert mit Sauce Tartar (V)	27.50
	- Zander-Knusperli im Weisswein-Teig serviert mit Sauce Tartar	32.50
	- Frischlachs-Tranche pochiert mit Zitronengras und Olivenöl extra vergine	39.50
Kalbssteak mit sautierten Pfifferlingen und Butternüdeli <i>Steak de veau aux chanterelles, Nouillettes</i>		43.50