

# Sommerkarte

**Feines vom Grill - serviert als Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten**

**Zur Wahl mit: Kräuterbutter, Chimichurri- oder BBQ-Sauce**

Grillades, servi avec salade – au choix: beurre maître d'hotel, sauce chimichurri ou sauce BBQ

From the grill, served as fitness platter with salad – at your choice: Herb butter, chimichurri sauce or BBQ sauce

je 150g

**Filet vom Swiss Lachs**

Filet de saumon Suisse / Swiss salmon fillet



**38.00**

**Entrecôte vom Lamm**

Entrecôte d'agneau / lamb entrecôte

**40.00**

**Kotelette vom Schweizer Kräuterschwein**

Côtelette de porc de herbes Suisse / Swiss herb-fed pork cutlet



**36.00**

**Mariniertes Poulet-Oberschenkel-Steak**

Steak de cuisse de poulet mariné / marinated chicken leg steak

**30.00**

**Rindsfilet**

Filet de bœuf / beef fillet

**48.00**

**Italian ♦ French ♦ Balsamico ♦ Soja-Honig-Sesam**

Sauce de salade au choix: italienne, french, balsamique ou soja-miel-sésame

Salad dressing at your choice: italian, french, balsamico or soya-honey-sesame

**Desserts mit frischen Erdbeeren**

Desserts aux fraises fraîches / Desserts with fresh strawberries

1/2

1/1

**Coupe Romanoff – Vanilleglace mit frischen Erdbeeren und Rahm**

Coupe Romanoff - Glace vanille avec fraises fraîches et chantilly

Coupe Romanoff - Vanilla ice cream with fresh strawberry and whipped cream

**12.50**

**15.00**

**Mille Feuille von Erdbeere, Rhabarber und Schokolade**

Mille Feuille de fraise, rhubarbe et chocolat

Mille Feuille of strawberry, rhubarb and chocolate

**15.00**

**Panna cotta mit Erdbeer-Coulis und frischen Erdbeeren**

Panna cotta avec coulis de fraises et fraises fraîches carottes

Panna cotta with strawberry coulis and fresh strawberries

**14.00**

**Erdbeer-Parfait mit Erdbeer-Orangensalat, mariniert mit Grand Marnier**

Panna cotta à la vanille avec fraises fraîches et sorbet maison aux fraises et basilic

Strawberry parfait with strawberry and orange salad, marinated with Grand Marnier

**14.00**