

# 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- or BBQ sauce

je 150g

## Thunfischsteak

Steak de thon / Tuna steak

38.00

## Kalbsschnitzel

Escalope de veau / veal escalope

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 thigh steak

30.00

## Rindsfilet

Filet de bœuf / beef fillet

48.00

Wählen Sie zu Ihrem Salat eine unserer hausgemachten Salatsaucen:

Italian ♦ French ♦ Balsamico ♦ Basilikum

Sauce de salade au choix: italienne, french, balsamique ou basilic

Salad dressing at your choice: italian, french, balsamico or basil

## 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 Romanov – glace vanille aux fraises et chantilly

Coupe Romanov – vanilla ice cream with strawberries and whipped cream

12.50

15.00

### Frische Erdbeeren mit halb geschlagenem Rahm

Fraises fraîches avec crème à moitié fouettée

Fresh strawberries with half whipped cream

13.50

### Erdbeermousse und geliertes Rhabarber auf Rüblikuchenboden

Mousse de fraises et rhubarbe gélifiée sur fond de tarte aux carottes

Strawberry mousse and jellied rhubarb on carrot cake base

14.00

### Vanille-Panna cotta mit frischen Erdbeeren

### und hausgemachtem Erdbeer-Basilikum-Sorbet

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

Vanilla panna cotta with fresh strawberries and homemade strawberry basil sorbet

14.00