

# Tagesempfehlungen

## Vorspeisen

<b>Gazpacho</b> - Kalte, spanische Rohkostsuppe	11.--
<b>Melonen-Mozzarellasalat mit Himbeeren und Minze</b>	13.50
<b>Gourmetsalat mit frischen Eierschwämmli</b>	15.50
<b>Gebratene Jakobsmuscheln serviert mit einem Fenchelsalat</b>	22.--
<b>Lachs-Avocado-Tartar</b> garniert mit einem Salatbouquet	19.50
<b>Hausgemachte Spinat-Ricota-Ravioli</b> mit Salbeibutter	13.50

Gerne servieren wir Ihnen die Vorspeisen-Portionen auch als Hauptgang,  
müssen aber einen Aufschlag von Fr. 3.-- (Gedeck) berechnen.

## Hauptgerichte

<b>Lachs-Avocado-Tartar</b> garniert mit einem Salatbouquet	33.--	
<b>Hausgemachte Spinat-Ricota-Ravioli</b> mit Salbeibutter	26.50	
<b>Hausgemachte Nudeln "Thai Style"</b> mit Gemüsestreifen und Pilzen	23.--	
<b>Grilliertes Zanderfilet mit Melonen-Chilli-Chutney &amp; Ratatouille-Tomate</b>	49.--	39.50
<b>Gedämpftes Saiblingsfilet</b>	49.--	39.50
an einer Weissweinsauce mit frischen Eierschwämmli		
<b>"Melonenschnitzel"</b> - Kalbsschnitzel auf eingemachten Melonen, Blattspinat	48.--	40.--
<b>Rindsfiletstreifen "Moutard"</b> - Rindsfiletstreifen an einer Senfrahmsauce	52.--	43.--

### *Sommermenü*

Melonen-Mozarellasalat  
mit Himbeeren und Minze

\*\*\*\*\*

**Rindstartar**  
mit Whisky verfeinert  
serviert mit Toast

\*\*\*\*\*

Aprikosen-Mousseglacé

\*\*\*\*\*

Fr. 49.50

### *Fischermenü*

Gebratene Jakobsmuscheln  
garniert mit einem Fenchelsalat

\*\*\*\*\*

**Grilliertes Zanderfilet**  
mit Melonen-Chilli-Chutney  
Ratatouille-Tomate  
Reis

\*\*\*\*\*

Sorbetteller

\*\*\*\*\*

Fr. 64.50