

## *Vorspeisen*

### **Mediterraner Antipastiteller**

Chf 11.-

Marinierte Zucchini, gegrillte Peperoni, getrocknete Tomaten und Oliven fantasievoll angerichtet

Mit Schweizer Rohschinken verfeinert

Aufpreis Chf 4.-

Mit zweijährigem Parmesankäse aus garniert

Aufpreis Chf 4.-

### **Sommersalat**

Chf 13.-

Buntes Blattsalatbouquet an leichter Kräutervinaigrette, serviert mit frisch gehobelter „Belper Knolle“

### **Crevettencocktail asiatisch interpretiert**

Chf 15.50

Crevettencocktail in einer ausgehöhlten Papaya, mariniert mit Koriander, frischem Ingwer und ein wenig Sambal.

Dazu frischer Briochetoast

### **Melone mit Rohschinken**

Chf 13.50

Duett von Melonenschnitzen mit Schweizer Rohschinken

### **Triologie vom Tartare**

Chf 18.50

Rauchlachs-, Gemüse- und Rindfleisch tartare, angerichtet mit einer Salatblume. Dazu frischer Briochetoast

## *Suppen*

### **Tomatentraum**

Fr. 11.-

Klare Tomatensuppe mit einer Einlage von frischen Basilikumstreifen und Tomatenwürfeli

### **Karottencappuccino**

Fr. 10.-

Zweifarbige Karottencremesuppe mit frischem Ingwer und einer Orangenschaumhaube



## *Hauptgerichte*

### **Mediterranes vom Strauss**

Fr. 36.-

Gebratene Straussenfilets Mediterrane Art mit Kapern, Tomaten und Zwiebeln, dazu Butternüdeli und frisches Marktgemüse

### **Kalbssaltimbocca**

Fr. 42.-

Zarte Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei an Baroloweinjus, serviert mit Eierschwämmelrisotto und frischem Marktgemüse

### **Tandoori - Perlhuhnbrust**

Fr. 29.-

Perlhuhnbrust mit einer Tandoorikruste auf einem Bett von Couscous, verfeinert mit einer Limettenjoghurtsauce und frischem Marktgemüse

### **Reef and Beef**

Fr. 48.-

Rindsfilet-Medaillon mit Wildfang-Garnelen auf einem Spiess, serviert mit Rosinenreis und frischem Gemüse

### **Unser Klassiker: Schlüsselfilet**

Fr. 55.-

Rindsfilet mit echtem Blattgold auf einem Röstibett, umlegt mit einer vielfältigen Gemüsevariation

## *Fischgerichte*

### **Tunasteak**

Fr. 29.-

Im Sesammantel medium gebratenes Thunfischfilet mit asiatischem Parfümreis und frischem Marktgemüse

### **Saibling**

Fr. 35.-

Im Weissweinsud pochierter Schweizer Saibling, serviert an einer leichten Kräutersauce mit Pommes Parisiennes und frischem Marktgemüse

## *Vegetarisch*

### **Sommercordonbleu**

Fr. 26.-

Auberginencordonbleu auf einem Spiegel von Tomatensauce, serviert mit Pommes frites und frischem Marktgemüse

### **Frühlingsrollen**

Fr. 26.-

Hausgemachte Frühlingsrollen nach original asiatischem Rezept mit Reis und frischem Marktgemüse