

ENDLICH FRÜHLING! | FINALLY SPRING!

♥ SHARING IS CARING ♥
geselliges teilen oder individuell geniessen!

| | |
|---|---------|
| APERRO-PLÄTTLI: Oliven-Tapenade Aufschnitt Schafskäse aus Portugal Our Plättli to share: Olive's tapenade Cold cuts Cheap cheese from Portugal | 28 |
| Pata Negra-Schinken mit knusprigen Brotchips Pata Negra ham & crispy bread | 32 |
| Avocado mit Gemüsevinaigrette , Granatapfel und Kernen Avocado with vegetables vinaigrette, pomegranate and other seeds | 17 |
| Nüsslisalat mit Speck-Datteln und Melone an Himbeerdressing Lettuce with bacon dates, melon and a raspberry dressing | 19 |
| Burrata mit Perretti-Tomaten und Rucola + Pata Negra: + 14 Burrata with cherry tomatoes and rucola | 22 29 |
| Curry-Ananas-Cremesuppe mit Jakobsmuschel Curry cream soup with scallop | 17 24 |
| Jakobsmuscheln auf Grünspargel und Grillgemüse und Vanille-Chili-Butter Scallops with green asparagus, grilled vegetables and butter with vanilla and chilies | 28 49 |
| Spargel-Risotto mit Stracciatella Asparagus risotto with stracciatella of burrata | 36 |
| Limetten-Risotto mit Gambas Lime risotto with gambas | 42 |

VOM GRILL | FROM THE GRILL

| | |
|---|-----------|
| Hummer-Tails Lobster-Tails | 4x ½ 42 |
| Kalbskotelett "dry aged" in feinen Tranchen sliced Veal Chop | 350g 63 |
| Rinds-Entrecôte in feinen Tranchen sliced Beef Sirloin steak | 200g 45 |
| Rinds-Rib Eye in feinen Tranchen sliced Beef Rib Eye steak | 220g 44 |
| Rindsfilet-Médallions Beef Tenderloin medallions | 200g 48 |

BEILAGEN & SAUCEN ZU DEN GRILLADEN | SIDE DISHES & SAUCES

| | |
|-----------------|--|
| Beilagen | Frischer Spinat 9 Grillgemüse 9 Ofengemüse 9 Linsen 7 Kartoffelpüree 10 Pommes Frites 9 Rosmarinkartoffeln 9 Risotto/Safranrisotto 10 spinach grilled or oven vegetables lentils mashed potatoes french fries roasted potatoes risotto |
| | Saucen |
| | Vanille-Chili-Butter 6 Tomaten-Olivenragout 6 Aglio, Olio & Chili 6 Rosmarinjus 7 Kräuterbuttersauce 6 Knoblauchrahmsauce 6 Vanilla & chili butter tomato and olives stew aglio e olio rosemary gravy herb or garlic cream sauce |