DINNER

BUNTER BLATTSALAT
mit gehacktem Ei, Kräuter-Brot-Chips
und hausgemachtem Dressing
12

LAUCH-CRÈME-SUPPE
mit Schnittlauch und Bailen-Oel
12

TOMATEN-MOZZARELLA-SALAT
mit Büffel-Mozzarella, Berner-Rosen-Tomaten,
Olio-Vanini und frischem Basilikum-Pesto
15 I 24

MEAT

BLACK ANGUS RINDSHUFT-STEAK
medium gebraten, auf Kartoffel-Erbsen Püree, mit Kefen-Brokkoli Gemüse,
Cherry-Tomaten und Paprika-Schaum
39

FISH

FORELLEN-FILET'S
kross gebraten, auf buntem Gersten-Gemüse, mit grünen Spargeln,
Cherry-Tomaten und leichtem Safran-Schaum
39

VEGI

VEGETARISCHER-SPINAT-STRUDEL
mit buntem Ratatouille-Gemüse, sautierten Pilzen, Rucola,
Cherry-Tomaten und Sauerrahm-Dip
39

SPECIAL

SURF & TURF "AQUA STYLE"
Black Angus-Rindsfilet-Medaillon mit gebratenen Riesencrevetten,
Kartoffel- Püree, frischen Spargeln, Zitronenbutter und Balsamico-Jus
54

SPECIALS

THUNFISCH-SASHIMI
mit gebratenen Jakobsmuscheln und Crevetten, Kartoffel-Püree,
Wakame-Salat, Soja-Sauce und Limetten-Vinaigrette
28 I 42

SAFRAN-LINGUINE
mit Riesencrevetten, Jakobsmuscheln, Miesmuscheln,
Cherry-Tomaten, jungem Spinat und Safran-Sauce
39

BRETONISCHE SEEZUNGE
ganz gebraten, mit Champagner-Risotto, frischen Spargeln,
Kapern und getrockneten Tomaten serviert
49

VITELLO CON SALSA VERDE
hauchdünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, kalt serviert, mit Salsa Verde,
leichter Thunfisch-Sauce, Kapern und kleinen Kräuter-Bratkartoffeln
26 | 42

CAESAR-SALAT
mit Pouletbrust-Filets, Blacktiger-Crevetten, Baby-Lattich, Sbrinz,
Meaux-Senf-Dressing und kleinen Kräuter-Bratkartoffeln
22 | 39

BLACK ANGUS RINDS-ENTRECOTE
medium gebraten, mit Kräuter-Bratkartoffeln, grünen Spargeln,
mit Cherry-Tomaten, Kräuter-Butter und kräftigem Jus
49

Gerne servieren wir Ihnen die Lunch-Vorspeise, mit der Stärkebeilage
Ihrer Wahl, auch als reichhaltiger Hauptgang!
22

TAGES-DESSERT

Täglich wechselndes, süsses Finale aus unserer Patisserie!
12