



Sommerkarte / summer menu 2026

Vorspeise / starter

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamico Dressing und frischen Basilikumblättern 
Tomato and mozzarella salad with balsamic dressing and fresh basil leaves
18.50



Honigmelone mit Schweizer Rohschinken und Balsamicoglasur
Honeydew melon with Swiss raw ham and balsamic glaze
19.50

Vitello tonnato vom Schweizer Kalbfleisch
Vitello tonnato of Swiss veal
24.50

Schweizer Rindstatar mit Zwiebeln, Kapern, Essiggurken, Toast und Butter
Swiss beef tartare with onions, capers, gherkins, toast and butter
22.50




Hauptgang / main course

Gebratenes Lachsfilet mit Bratkartoffeln und mariniertem Gurkensalat an Joghurtdressing
Pan-seared salmon fillet with pan-fried potatoes and marinated cucumber salad with yogurt dressing
31.50

Caesar Salat mit Pouletbruststreifen, Speck und Croûtons an Caesar Dressing
Caesar salad with strips of chicken breast, bacon, and croutons in caesar dressing
24.50

Salatteller mit paniierter Schweizer Pouletbrust und Dressing nach Wahl
Salad plate with breaded Swiss chicken breast and dressing of your choice
26.50

Salatteller mit panierten Champignons und Tartarsauce mit Dressing nach Wahl 
Salad plate with breaded mushrooms and tartar sauce with dressing of your choice
21.50

Thonsalat / Tuna salad
einfach / plain 21.50 | garniert / garnished 24.50

Vitello tonnato vom Schweizer Kalbfleisch / Vitello tonnato of Swiss veal
34.50

Schweizer Rindstatar mit Zwiebeln, Kapern, Essiggurken, Toast und Butter
Swiss beef tartare with onions, capers, gherkins, toast and butter
32.50



Herkunftsdeklaration / Declaration of origin
Rind/Kalb/Poulet/Rohschinken: CH / Beef/veal/chicken/raw ham: CH
Thon: TH (FAO51 Westlicher Indischer Ozean) / Tuna: TH (FAO51 Western Indian Ocean)
Lachs: NOR Zucht / Salmon: NOR farmed
Toast: DE / Toast: DE