

# Sommerkarte

**Poulet Cordon bleu parniert (CH) 26.00**  
Die Pouletbrust füllen wir mit Spinat und Ricotta und servieren dies auf einem Salatteller oder mit Pommes Frites.

**Sommerliche Blattsalate mit Balsamico-Dressing**  
mit geschnetzelter Kalbsleber (CH) und Champignons **25.00**  
mit gebratenen Pouletstreifen (CH) und Früchten **24.00**  
mit kaltem Roastbeef (CH) und hausgemachter Tartarsauce **26.00**

**Wurst-Käse-Salat 23.00**  
Grosszügiger Salatteller mit Wurst-Käse-Salat  
*Mittlere Grösse 17.50*

**Eglifilet mit Ratatouille und Pommes frites 26.00**  
Die Eglifilets backen wir im Brandteig und servieren sie mit hausgemachtem Ratatouille und Pommes frites

**Orientalische Linsenkugeln mit Pfefferminz-Joghurt-Sauce 24.00**  
Serviert mit einem Ragoût aus Saisongemüsen oder auf Wunsch auf einem bunten Salatteller.

**Mediterranes Ofengemüse mit Kartoffeln 24.00**  
Serviert mit einer erfrischenden Joghurt-Minz-Sauce.

**Süss-Scharfe Avocado mit Cous Cous Salat 24.00**  
Gefüllte Avocado mit Rosinen, Cranberry, Peperoncini und Haselnüssen.  
Hierzu servieren wir frische Melonenschnitze und Cous Cous-Salat.