

Sommerkarte

Poulet Cordon bleu paniert (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.