

## SAISONALE KARTE

### VORSPEISE

Zucchini-Carpaccio mit Auberginen-Kaviar, Auberginenpüree, Granatapfel und Rucola	16.00
Lauwarme Pulpotentakel mariniert mit Zitrone, rotem Pfeffer und Minze, serviert mit Oliven und Cherrytomaten	17.00
Thai-Beefsalat mit Honig, Chili und Sesam, serviert mit Fried Noodles und Salat von gebratenem Wokgemüse	18.00

### HAUPTGANG

Gegrilltes Lammrack in Kräuterkruste mit cremigem Weisswein-Risotto und Babykarotten	37.00
Kalbsplätzli an Zitronensauce mit cremiger Frischkäsepolenta und frittiertem Rucola	38.00
Sautierter Hummer an Mandelbutter dazu frische Calamariringe, Pommes parisienne und Seespargel	39.00
Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet an Hummer-Basilikumsauce, serviert auf Linguini und Belugalinsen	34.00
Vegetarischer BBQ-Burger im hausgebackenem Brioche gefüllt mit gebratenen Champignons, Cheddar, Salat, Spiegelei und Trüffelmayonnaise, serviert mit Süsskartoffel Pommes frites	26.00
Grosser Ravioli gefüllt mit Feta, Spinat und Tomaten an Beurre blanc serviert mit sautiertem Baby-Blattspinat und Cherrytomaten	24.00

### DESSERT

Limoncello-Cheese-Cake im Glas mit Waldbeeren	12.00
---	-------