

Vorspeisen

Caesar Salat

Klassischer Salat aus knackigem Römersalat, gemischt mit einem Sardellendressing, verfeinert mit Röstbrotwürfeln, Parmesan und einem gekochten Ei.

Beilage Hähnchenbrust + 5

Wassermelone

Sonnige Kombination aus süßer Wassermelone, gekochter gelber Bete, Ziegenkäse, blaue Trauben und einem Basilikum-Dressing.

Carpaccio + 2.00

Hauchdünn geschnittenes rohes Filet, bestreut mit frischem Parmesan, Sonnenblumenkernen, Trüffelsauce und einem bunten Salat.

Tiradito + 2.00

Frischer roher Fisch des Tages, à la minute mariniert, begleitet von einer würzigen Mango-Salsa.

Caponata

Gebratene Polenta mit sizilianischem Ratatouille auf Basis eines hochwertigen Olivenöls, gemischt mit schonend gegarten Paprika, Auberginen, Zwiebeln, Kapern und Oliven.

Suppen

Tomate

Traditionelle Suppe aus Tomaten und Basilikum, mit oder ohne Fleischbällchen.

Erbse

Cremige Suppe aus Erbsen, serviert mit frischem Kerbel.

Zwiebel

Diese klassische Suppe wird mit Gruyère-Käse überbacken.

Hauptspeisen

Kalifornischer Cobb

Kalter Mahlzeitsalat aus geschnittenem Eisbergsalat mit verschiedenen Komponenten wie Blauschimmelkäse, Brie, Manchego, Ei, Tomate, Gurke und Avocado, serviert mit Thousand-Island-Dressing.

Beilage Hähnchenbrust und Speckstückchen + 7.5

Scamorza

Couscous gemischt mit verschiedenen Trockenfrüchten, geräuchertem Scamorza-Käse und Bimi.

Ravioli

Gefüllt mit Fenchel und Estragon, dazu eine weiche, trockene Wermutsauce, Parmesankäse und bunten Gemüsechips.

Fisch des Tages

Ihr Gastgeber oder Ihre Gastgeberin erklärt Ihnen den Fisch und die Zubereitungstechniken.

Schnitzel

Unser klassisches, leicht paniertes Schweinefilet mit Kartoffelspalten und gemischtem Gemüse. Wird pur oder wahlweise mit Pfeffer- oder Pilzsauce serviert.

Abstimmung

Maishähnchenrolle gefüllt mit einer leichten Geflügelfarce mit einem Mosaik aus getrockneten Aprikosen, Cranberries und Pistazien. Serviert mit Kartoffelmousseline und Mandeljus.

Tournedos + 10.00

Ein schönes Stück gegrilltes Rinderfilet mit Sauce Béarnaise, Kartoffeln und Gemüse.

Tagesgericht

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Tagesgericht.

Nachspeisen

Dame Blanche

Unser Vanilleeisklassiker in einer modernen Variante mit heißer Schokoladensoße, verfeinert mit weißen Schokoladenspritzern und Schlagsahne.

Romanoff

In Orangenlikör marinierte Erdbeeren mit Schlagsahne und Vanilleeis.

Sorbet

Zitronensorbet mit frischen Erdbeeren und einem Pistazienkeks.

Friandises

Bei einer köstlichen Tasse Kaffee oder Tee.

Käseplatte + 6.00

Fünf Käsesorten, präsentiert mit traditionellen Beilagen wie Walnüssen, Weintrauben und Kletzenbrot.

