

starters ...

Gemischter Marktsalat	9.50
Cesars Salad, Römerlattich mit Croûtons, Speck und Parmesan	14.50
Nüsslisalat mit sautierten Pilzen und Kräuter-Vinaigrette	12.50
Kokossuppe mit grünem Curry / mit Black Tiger-Crevette	10.50 14.50

aufgespiesst ...

Unsere Spiesschen werden frisch grilliert serviert:
2 Stück zum Apéritif oder als Vorspeise, 3 Stück mit Beilage als Hauptgericht

... fische und meerfrüchte

	2 Stk	3 Stk
Lachsspiesschen mit Sake und Soya	15.50	22.50
Riesencrevettspiesschen mit Chili und Koriander	22.50	32.50
Jakobsmuschelspiesschen mit Orangen und schwarzem Sesam	16.50	23.50

... geflügel und fleisch

Pouletspiesschen mit Ananas und Zwiebeln sweet-sour	17.50	26.00
Lammgigotspiesschen mit Limonen-Zitronensauce	19.50	29.50
Kalbslollipop mit Tomaten, Oliven und Basilikum	16.50	25.00

beilagen zu den Spiesschen 6.50

Bratkartoffeln mit Olivenöl und Rosmarin
Ratatouille mit mediterranen Gemüsen und Tomaten
Trockenreis mit Gemüse brunoise

vegetarisch

Carnarolisotto mit Crevetten, Erbsen, Basilikum und Kirschtomaten	28.50
Lauchquiche mit Birnen und Roquefort	26.50

unsere klassiker...

Zander im Tempurateig gebacken mit Rosmarinkartoffeln und Sauce Tartare	29.00
Frische Eglifilets meunières mit Nussbutter und Salzkartoffeln	42.50
Gebratene Forelle mit Limonenbuttersauce und Trockenreis	38.50
Mistkratzerli mit Räucherspeck und Olivenöl-Kartoffelstock	34.50
Entrecôte Café de Paris (200gr) mit Pommes allumettes	42.00

desserts - käse

Dunkles Schokoladen-Mousse mit Doppelrahm	14.50
Crème brûlée provençale	10.50
Ballon Framboise mit Joghurtglacé	13.50
Giolito-Glacen und Sorbet	Kugel 4.00
Brie de Meaux, Roquefort, Gruyère	13.50 18.50

apéritif's

Blanc Cassis		6.50
Prosecco d.V. DOC, Extra Dry, Althea		8.50
Sprizzetto Aperol mit Weisswein und Mineralwasser		10.00
Flûte de Champagne Mercier		12.00

mineralwasser und bier

Arkina mit Kohlensäure	35cl	4.50
Arkina mit und ohne Kohlensäure	50cl	5.80
Carlsberg offen	25cl	4.50
Schneider Weisse offen	30cl 5.50	50cl 8.50
Cardinal Spezial	33cl	5.00
Carlsberg (alkoholfrei)	33cl	5.00

weine

	10cl	25cl	75cl
weiss			
Télero Salento, Cantele, Puglia Bombino	4.80	12.00	34.00
Burgenland Weiss, Schönberger*, Burgenland Grüner Veltliner	5.40	13.50	38.00
Südtiroler Sauvignon DOC, Tramin, Alto Adige Sauvignon Blanc	6.40	16.00	45.00
Champanel Grand Cru AOC, Cruchon*, Vaud Chasselas	6.60	16.60	47.00
Schiefer Riesling, Van Volxem*, Saar Riesling	6.90	17.20	49.00
Roero Arneis DOC, Cornarea, Piemonte Arneis	7.80	19.50	55.00
rot			
Negroamaro Salento IGT, Cantele, Puglia Negroamaro	5.60	14.00	39.00
Tinto da Anfora, Bacalhoa, Alentejo, Portugal Aragones, Trincadeira	6.50	16.20	46.00
Domaine des Tours AOC, Vaucluse, Languedoc Syrha, Grenache, Cinsault	6.80	17.00	48.00
Blaufränkisch Classic Schönberger* Burgenland Blaufränkisch	7.00	17.50	49.00
Rungg Südtiroler Cuvée, Tramin Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	7.50	18.70	53.00
Pinot Noir, Irene Grünenfelder, Graubünden Pinot Noir			64.00

* Weine bei denen besonderer Wert auf natürlichen Rebbau durch Handarbeit gelegt wird. Bei der Kelterung wird gänzlich auf chemische Enzyme oder Zuchthefen verzichtet. Naturweine lassen durch ihre Typizität auf ihre Herkunft schliessen.