



S P E I S E N K A R T E

Vom 28.5. – 1.7.2018

Möhren-Mango-Süppchen mit Zitronengras-Gambas-Spieß  
6,30 (vegetarisch 5,10)

Schwarze Tagliatelle mit grünem Spargel & Erdbeeren  
in Honig-Limetten-Sauce mit grünem Pfeffer  
12,90

Strozzapreti mit Lammragout, Beluga Linsen, frischen Kräutern, Lorbeer,  
Knoblauch & frischen Parmesan  
16,20

Bavette mit gebratenem Fenchel, Orangenfilets, Garnelen & Chili  
13,70

Hähnchenbrustfilet mit Ziegenkäse, getrockneten Feigen & Portwein  
16,40

Filet vom Iberico Schwein mit Mandelkruste & Likör 43 Jus  
20,80

Schwertfischsteak vom Grill auf dicken Bohnen mit Pancetta & Kartoffeln  
18,50

Lachsfilet im Pergament gegart mit Zitronengras, Limette & Zucchini dazu  
Gemüse-Jasmin-Reis  
18,20

Frischer Fisch vom Grill gefüllt mit frischen Kräutern & Knoblauch  
Tagespreis

Crema Catalana  
4,30

Schokoladen-Nuss-Tiramisu  
6,90

Quark-Mousse mit frischen Erdbeeren  
6,10

Eis von "Plückthun"  
Kugel 1,50

WEINEMPFEHLUNG

„ Mas Comtal rosé“  
Penedes, Spanien 2018  
100% Merlot, Biowein

Fruchtig, frisch & aromatisch

0,2l 6,90

0,5l 16,90

0,75l 25,00

*jralilo*