

Vorspeisen

- V** Eisgekühlter Gurkenshooter mit Thymiancrôutons 6,00
Sommersalat mit Pfifferlingen aus der Pfanne und Schinkenchip 12,90
V Brûlée vom Ziegenkäse mit gebratener Wassermelone und Salat 12,90

Meeresbrise:

Carpaccio von der Jakobsmuschel, argentinische Wildgarnele, Oktopussalat, gebackene Tintenfischringe mit Wildkräutersalat im Körbchen 19,90

Klein aber fein

- V** Pfifferlinge à la crème mit Semmelklößen 14,90
Knusper-Rotbarsch mit sommerlichem Kartoffelsalat und Sauce verte 18,90
Bennys Burger vom Simmenthaler Ochsen mit Speckmarmelade und Gartensalat 14,90
Filetspitzen vom Rind in Parmesancreme mit geschmolzenen Kirschtomaten, Basilikum und Spaghettini 21,90

Hauptgänge

Sommergerichte alle mit mediterranen Beilagen:

- Loup de Mer mit Auberginenpüree und Aprikosen-Zwiebel-Marmelade 23,90
Husarenspeiß von Wildlachs und Riesengarnele auf Hummersauce 28,90
Kleines Duroc-Kotelett mit Paprikaschmand 21,90
Saltimbocca vom Kalb mit Salbeibutter 26,90
Sylter Fischteller mit zwei Dips, Röstkartoffeln und Salat 23,90
Filet vom irischen Weiderind im Holzkasten serviert mit Pommes Benny und Gartengemüse 29,90

Desserts

- Eisgewordener Kaffeegenuss 6,90
Kaltes Melonensüppchen mit Zitronensorbet 6,90
Kokos Crème Brûlée 8,90
Unsere Mousse au chocolat 8,90
Roquefortcreme mit geröstetem Briôche und Coulis vom Weinbergpfirsich 11,90

V = vegetarische Gerichte



Sommernachtstraum

Nur im August!

Wir empfangen Sie mit einem prickelnden Aperitif

Ciabatta, Landbutter, Currycreme

Kühle Ceviche von Meeresfischen mit Pampelmuse und Koriander 14,90

oder

Carne Cruda mit kaltgepresstem Olivenöl und Wildkräutersalat 14,90

Mangosorbet

2,50

Feuerhähnchen mit Tomate, Paprika, Chili, Oliven 21,90

und Kartoffel-Tortilla

Kais Lieblingsdessert

8,90

Dazu servieren wir feine Winzerweine,
Mineralwasser und Kaffee.

50,00 Euro