

Saturday specials

Starters

Geräuchertes Thunfisch- Carpaccio mit Zitronen- Olivenöl, Kräutersalat mit Hausdressing Smoked tuna carpaccio with lemon olive oil, herb salad with house dressing	16.50
Tomatensalat und Buffalo Mozzarella mit Rucola Tomato salad with buffalo mozzarella and garden rocket salad	14.50

Soup

Rindskraftbrühe (CH) mit Sherry und Käse- Blätterteigstangen Beef bouillon (CH) with sherry and puff pastry cheese stick	9.50
---	------

Main Courses

Wiener Tafelspitz (CH) garniert mit Bundkarotten und Zwiebeln serviert mit Röstkartoffeln und Rahmspinat, dazu Apfeln und Preiselbeeren Boiled beef (CH) Viennese style garnished with baby carrots and small onions, served with pan fried potatoes, cream spinach and your choice of cranberries and horseradish apple sauce	28.50
Goldbrassenfilet auf Sommergemüseintopf mit Tomaten- Kartoffelgnocchi Gilt head fillet with summer vegetables, potato gnocchi with tomatoes	32.50
Orecchiette mit Tomaten, Oliven und Basilikumstreifen Italian Pasta with tomatoes, olives and basil stripes	22.50
Kalbssteak mit sautierten Steinpilzen, Kartoffelkroketten und Ratatouille Veal steak with sauteed boletus, potato croquettes and ratatouille	38.50

Dessert and Sweets

Käseteller mit Französischem und Regionalem Käse mit Birnenbrot Selection of French and regional cheese, served with pear bread	12.50
Rahmpassionsfrucht im Schokoladenmantel und Kiwisalat Cream passion fruit with chocolate coat and kiwi salad	10.50
Aprikosensorbet, Kompott und Brownieswürfel im Glas Apricot sorbet, compote and brownies served in cup glass	8.50