

# TIME FOR LUNCH

VOR SPEISE STARTER

## RINDSTATAR

Kapern | Guacamolesauce

## BEEFTATAR

Capers | guacamole sauce

oder or

## GEMISCHTER SALAT

Pfirsich | Joghurt Dressing

## MIXED SALAD

Peach | yoghurt dressing

oder or

## TOMATENSUPPE

## TOMATO SOUP

HAUPTGANG MAIN COURSE

## MAISPOULARDE

Senfsauce | Kartoffelgratin

## CORN POULARDE

Mustard sauce | potato gratin

oder or

## TAGLIOLINI

Thunfisch | getrocknete Tomate | Pistazie

## TAGLIOLINI

Tuna | sun-dried tomato | pistachio

oder or

## LACHSFORELLE

Salzkartoffeln | Avocadosauce

## SALMON TROUT

Boiled potatoes | avocado sauce

DESSERT

## PANNA COTTA

Kokosnuss | Mango

## PANNA COTTA

Coconut | mango

oder or

## HAUSGEMACHTES EIS

## HOMEMADE ICE CREAM

MO - SO 8. bis 14. Juli 12.00 - 14.00 UHR

MO - SO 8 to 14 July 12.00 AM - 2.00 PM

3-GANG  
3-COURSE

inkl. 0.5l Wasser, ein Kaffee & ein Glas Wein  
incl. 0.5l water, one coffee & a glas of wine

53.—  
53.—

# CHEF'S CHOICE

## ROTE GARNELEN MARINIERT

Sourcream | Apfel | Kaviar

## RED PRAWN MARINATED

Sour cream | apple | caviar

31.-

## TAGLIOLINI

Schwarzer Sommertrüffel | Röstkartoffelsauce

## TAGLIOLINI

Black summer truffle | roasted potato sauce

35.-

## RINDSFILET

Steinpilz | Portwein-Kardamomsauce

## BEEF FILLET

Porcini mushroom | port wine-cardamom sauce

61.-

## SKREI-KABELJAU

Mangold | Aiolisauce

## SKREI-COD

Swiss chard | aioli sauce

54.-

## GÜTSCH EIS AM STIEL

Sourcream | Himbeere

## GÜTSCH ICE LOLLY

Sour cream | raspberry

14.-