



terrasse

Seasonal Specials

«Gazpacho andaluz» con gamberone 18
Andalusische Gemüsekaltschale nach Art des Hauses mit Riesencrevette
Cold Andalusian vegetable soup with sautéed king prawn

Insalata ai frutti di mare 27
Frischer Meeresfrüchtesalat mit Kräutern
serviert auf Rucola mit Tomaten und Avocado
Fresh seafood salad with herbs
served on rocket with tomatoes and avocado

Vitello tonnato con capperi, olive ed uovo 36
Dünn aufgeschnittener, kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce,
Kapern, Oliven und Ei 28
Thinly sliced, cold veal roast with tuna sauce, capers, olives and egg

Casarecce ai frutti di mare 36
Hausgemachte Casarecce mit frischen Meeresfrüchten 28
an leichter Tomatensauce mit Kräutern
Home-made Casarecce with fresh seafood
served with light tomato sauce and herbs

Gebratenes Schweizer Saiblingsfilet 45
mit Taggiasca-Oliven und konfierten Kirschtomaten
serviert mit Kartoffel-Gurkensalat und Blumenkohl
Roasted Swiss char fillet with Taggiasca olives and cherry tomatoes
served with potato-cucumber salad and cauliflower

Grilliertes Schweizer Kalbskotelett (ca. 350 g) 65
mit Pfefferbutter, dazu Folienkartoffeln mit Sauerrahm und grüne Bohnen
Grilled Swiss veal chop (ca. 350 g) with pepper butter
served with baked potatoes with sour cream and green beans

Fleisch-Herkunft / origin of meat:

Kalb/veal: Schweiz/Switzerland

Fisch-Herkunft /origin of fish:

Meeresfrüchte/seafood: Italien/Italy

Riesencrevetten/king prawns: Vietnam

Thunfisch/tuna: Indonesien/Indonesia

Saibling/char: Schweiz/Switzerland