

Spezielles vom Chef

Diese Gerichte werden Ihnen am Abend ab 18.00 – 21.00 serviert

Vorspeisen

*Thunfisch - Medaillon in Zimt – Sesamkruste
medium gebraten auf Chili - Mangosalat* Fr. 19.50

*Randen Carpaccio mit Nüsslisalat,
Kürbiskernkrokant und Speckdatteln
dazu Birnen, Olivenöl und weisser Balsamico* Fr. 18.50

*Büffelmozzarella „Tessiner Art“
auf Wintersalaten mit caramelisierten Baumnüssen und
Cherrytomaten an raffinierter Himbeerdressing* Fr. 17.50

Suppe

*Weisswein – Käserahmsuppe
mit Tomatencroutons* Fr. 11.80

Fisch

Gebratene Forelle „ Hausart“ Fr. 29.50
mit Dijonsenf, Kräuterkruste und brauner Butter
dazu Trockenreis

Fleisch

Dani`s Rindsfilet nach Wahl ca. 150 gr. oder 250 gr. Fr. 34.50 / 54.50
überbacken mit einer Chilli-Knoblauch Sauce,
Kroketten, Saisongemüse

Gebratene Maispouardenbrust auf Honiggemüse Fr. 32.80
mit Ebli Risotto

Pferdesteak nach Wahl 180 gr. oder 300 gr Fr. 29.50 / 38.00
mit Pfeffersauce
Butternudeln, Saisongemüse

Etwas spezielles für 2 Personen

T - Bon Steak Dry Aged ca. 800 gr. mit BBQ Sauce und Fr. 118.00
Kräuterbutter
Pommes frites und Saisongemüse

Vegi

Ebli Risotto mit getrockneten Tomaten, Oliven, Fr. 19.50
Gemüsestreifen und Ziegenkäse würfel

Alle Preise sind inkl. MwSt

Haben Sie Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter, besten Dank,