

Z/R/G

Leichte sommerliche Köstlichkeiten

Cocktail mit lauwarmen Black-Tiger-Crevetten
an Sudachi-Mango-Vinaigrette und Avocadocreme und
Kresse
Fr. 23.80



Serano Rohschinken und Büffel-Mozzarella
auf Avocado-Tatar mit Oliven und Tomaten
Als Vorspeise Fr. 23.00
Als Hauptgericht 33.00



Vitello tonnato moderno
Zartes rosa gegartes Kalbfleisch und gebeizter Thunfisch
an cremiger Thon Sauce
Als Vorspeise Fr. 26.50
Als Hauptgericht Fr. 38.00



**Lauwarmer Meerfisch-Salat
mit Pulpo und Riesenkrevetten**
Datteltomaten, Oliven und Basilikumsauerrahm
Rosmarin-Grisini
Als Vorspeise Fr. 27.00
Als Hauptgericht Fr. 39.00

Geschnetzeltes Trois Soleil
zarte Rind- Kalb- und Lammfleischstreifen
mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Kräutern
nature gebraten
Rösti
Fr. 46.00



Bodensee-Eglifilets gebraten
an Creme von Artischocken, Oliven und getrockneten
Datterini-Tomaten auf
hausgemachten Safran Tagliolini
Kefen
Fr. 46.00

