

# SOMMER KARTE

## VORSPEISEN

<b>GAZPACHO</b>	9.50
Kalte Gemüsesuppe verfeinert mit Aceto Balsamico	
<b>INSALATA FORMENTINO</b>	12.50
Nüsslisalat mit Avocado und Cherry-Tomaten dazu Frenchdressing	
<b>AVOCADO MEZZALUNA</b>	13.50 / 22.50
Avocado gefüllt mit Cocktailcrevetten, serviert auf Rucolabett	
<b>INSALATA CON FRUTTI DI MARE</b>	14.50
Blattsalate mit sautierte Meeresfrüchten, Kräutern und Kichererbsen	
<b>SWISS PRIME TATAR</b>	19.50 / 29.50
Fein gewürzte Rindstatar, serviert mit Toastbrot und Butter	

## PASTA / RISOTTO

<b>FETTUCCINE ALLA GIARDINIERA</b>	22.50
Nudeln mit Peperoni, Zucchini, Aubergine, Fetakäse und Rucola verfeinert mit Olivenöl extra vergine und Parmesan	
<b>RISOTTO D`ESTATE</b>	28.50
Mit Kalbsgeschnetzeltem, Morcheln und Sommertrüffeln	

## SECONDI

<b>PROSCIUTTO CRUDO E MELONE</b>	15.50 / 25.50
Rohschinken mit Honigmelone, Oliven und Rucola	
<b>VITELLO TONNATO</b>	19.50 / 29.50
Dünne Kalbfleischscheiben, serviert auf Thunfischsauce	
<b>INSALATA PESCATORE</b>	26.50
Riesensalat Bouquet mit Egli und Zanderfilet im Bierteig gebraten, dazu Tartarsauce	
<b>FITNESSTELLER</b>	31.50
Rosa gebratene Rindsentrecôte vom Grill mit Kräuterbuttert reichlich garniert mit Saison Salat und Früchten	

## VINO DEL STAGIONE



<b>SAUVIGNON BLANC CUEAVA DEL CHAMÁN</b>	dl 7.00
<b>Traubensorte</b>	Sauvignon Blanc
<b>Herkunft</b>	Spanien Almansa
<b>Charakter</b>	Komplexer frischer, schön weicher, fruchtiger Sauvignon Blanc, prickelnd und mundfüllend mit raffinierten Aromen. Passt gut zu Fisch, Meeresfrüchten, Tapas und Antipasti.