

## Vorspeisen

### «Sommer-Bowle»

mit Wassermelone, Feta, Oliven und Quinoa

Vorspeise Portion

14.50 20.50

### «Weggli-Bruschetta» mit gedünsteten Pilzen

15.00 21.00

### Büffelmozzarella-Cherrytomaten-Salat

mit fleur du sel und Basilikumöl

16.00 22.00

### Kalte Suppe «Vichysoise»

Kartoffel-Lauchsuppe mit Mandeln und Schnittlauch

10.00

### Fischcrèmesuppe mit schottischen Rauchlachsstreifen

12.50

## Fleischlos

Kleiner Hauptgang

### «Gnocchi al limone» mit Grana Padano

Zitronen-Kartoffel-Thymian-Gnocchi mit grünem Gemüse

25.00 28.00

### Pilz-Risotto mit Prosecco und Belper Knolle

26.00 29.00

## Aktuelles – kalt und warm

### Rindstatar «surf & turf»

mit Avocado und Riesenkrevetten

Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter

33.50 43.50

### Cordon bleu «Montanara»

gefüllt mit Schinken, Zwiebeln, Bergkäse

dazu Pommes Allumettes und Gemüse

39.50

### Tranche vom Steinbutt an Rosé-Prosecco-Sauce

dazu Zitronen-Kartoffel-Gnocchi mit Thymian und grünes Gemüse

45.00

### Entrecôte «Maître d'hôtel»

mit zerlassener «Sternengewürz-Butter» und Gemüse

(Swiss Prim Entrecôte ca. 250 Gramm)

49.00

### Im Ofen gebackenes Mistkratzerli mit Gemüse und BBQ-Sauce

32.00

### Schweins-Spare Ribs mit BBQ-Sauce

Garniert mit Salatblatt, Essiggurken, Zwiebelringen und Tomatenscheibe

26.00

### Roastbeef mit Tartarsauce

Garniert mit Salatblatt, Essiggurken, Zwiebelringen und Tomatenscheibe

28.00

### Zusätzliche Beilagen

Pommes frites oder Allumettes

6.50

Weissweinrisotto

6.50

Kleiner grüner Salat

5.50

Kleiner gemischter Salat

7.50

Reis oder Nudeln oder Salzkartoffeln

5.00

Zitronen-Thymian-Gnocchi

6.50

# Herzlich willkommen im



## Schön, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen.

Jeannette Koller, Heidi Odermatt, Jan Voigt, Amelia Barroso, „Jumbo“ Gümüssoy, Alev Tekgül, Vlado Stojkovic, Philine Eggermann, Kerstin Köhler, Flavia Quintas Ferreira, Simon Hesseler, Maurizio Natali, „Abdu“ Salem, Esther Bader, Gabriel Listiak, Laura Gasser, Isabel Perreira, Andrea Lutziger, Serena Schlegel, Marianne Boren, Luzia Salgueiro, Nuno Oliveira, Coelho, Carla, Henriques, Lurdes, Nastasya, Ivanna, Corina sowie alle elf Lernenden, Hilfskräfte im rückwärtigen Bereich, Teilzeitmitarbeitende und Nachtportiers wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt.

## Apéroempfehlungen mit und ohne \*Alkohol

<b>Nachtigall</b>	Prosecco mit dunklem Holunderbeeren-Sirup		10.00
<b>Hugolino*</b>	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze		8.50
<b>Hugo</b>	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze		10.00
<b>Aperol Spritz</b>	Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis		10.00
<b>Ingwerer</b>	Ingwererlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis		12.50
<b>Ginger Bowle*</b>	Ginger Ale, Sodawasser, Ingwer, Eis, Limette		9.50
<b>Sunset*</b>	San Bitter mit Orangensaft und Orangenscheibe		9.50
<b>Prosecco</b>	Rosé oder klassisch	1 dl	9.50
<b>Cüpli Champagner</b>	Laurent Perrier	1 dl	14.50
<b>Kir Royal</b>	Laurent Perrier mit Cassislikör	1 dl	16.50
<b>Œil de Perdrix</b>	Rosé AOC Château d'Auvernier, Neuchâtel, Schweiz Pinot Noir	1 dl	9.00
<b>Marius</b>	Rosé Pays d'oc by Michel Chapoutier, Südfrankreich Grenache   Cinsault   Syrah	1 dl	7.50

Preise inkl. 7.7% MWST |

Alle Gerichte dieser Speisekarte sind von 11.30 bis 13.30 und von 17.30 bis 21.30 Uhr bestellbar.

Fleisch und Poulet: Schweiz | Steinbutt: Aquakultur Spanien | Pilze: Kräuterseitlinge, Pioppini, Shii take, Pleurotus, Shimeji