

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Suppe des Tages	7.50
täglich frisch zubereitete Suppe	
Zitronengras-Suppe	8.50

MARKTFRISCHE SALATE

Bunter Blattsalat *		7.80
Gemischter Salat *		9.80
Nüsslisalat *	mit gehacktem Ei	14.50
	mit warmen Pilzen	15.50
Eisbergsalat «Caesar-Style»		
mit Brotcroûtons und Parmesan-Dressing	mit Speckstreifen	20.50
	mit Pouletbrustwürfeln	23.50
Blattsalat «Florida»		
garniert mit saisonalen Früchten, serviert mit *	mit marinierten Pouletbrustwürfeln	23.50
	mit Black Tiger Riesencrevetten	25.50
	mit Hüttenkäse	19.50
Blattsalat «Griechische Art»		
mit leicht gebratenem Ziegenkäse und frischen Trauben, serviert mit hausgemachter Baumnuss-Gemüse-Vinaigrette		18.50
Gemüsesalat «Sicilia»		
mediterranes Gemüse mit Artischockenherzen, schwarzen Oliven und frische Kräutern		16.50
Gebackene Fischknusperli		
Zander-Nuggets mit saisonalen gemischten Salaten, serviert mit hausgemachter Tartarsauce		23.50

* Hausdressing nach Wahl: Italienisch, Französisch oder Joghurt

X-TRA KLASSIKER

Schweizer Rinds-Tatar

pikant oder mild, serviert mit Kapern,
Zwiebelringen, Toast und Butter

½ Portion

26.50
19.50

Norwegisches Rauchlachs-Tatar

leicht verfeinert mit Hüttenkäse,
serviert mit Kapern, Zwiebelringen, Toast und Butter

½ Portion

25.50
19.50

Asiatischer Nudeltopf

Thai-Nudeln mit gebratenem asiatischem Gemüse,
verfeinert mit Sojasauce, Ingwer und frischem Koriander

mit Poulet
mit Crevetten

24.50
26.50

Burrito Pollo

verschiedene Gemüse und gebratene Pouletbrustwürfel
leicht tomatiert. Serviert mit Butterreis, Guacamole- und
pikantem Tomaten-Dipp und kleinem Salatbouquet

26.50

X-TRA-Burger

Rindfleisch- oder Pouletburger,
serviert mit Pommes frites und Coleslaw Salat

als Cheeseburger

23.50
24.50

Wiener Schnitzel

paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Tagesgemüse

38.50

FISCH & FLEISCH SPEZIALITÄTEN

Red Snapper

Filet an frischer Limetten-Weissweinsauce,
dazu Butterreis und Tagesgemüse

25.50

Tagliatelle «al Salmone»

an einer Rahmsauce, mit leicht gebratenen
Rauchlachsstreifen und frischem Schnittlauch

½ Portion

23.50

19.50

Risotto «al Pomodoro»

mit gebratenen Pouletbrustwürfeln,
sautierten Zucchini und Mozzarella

½ Portion

23.50

19.50

Pouletbrust «Toscana»

mit gedünsteten Zucchini-, Auberginen- und Tomatenscheiben,
mit Thymiansauce und Butternudeln

24.50

Saltimbocca «a la romana»

gebratene Kalbsschnitzel mit Rohschinken und frischem Salbei,
serviert mit Champagner-Risotto und Tagesgemüse

38.50

Straussen-Fanfilet

angerichtet auf Tischrechaud, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter,
Tagesgemüse und Bratkartoffeln

34.50

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Blätterteigkissen

gefüllt mit raffiniertem Pilzragoût

16.50

Gemüseteller

mit Bratkartoffeln und Sauerrahm-Dipp

17.50

Tagliatelle «al aglio e peperoncino»

mit Knoblauch, Kräutern, Peperonistreifen und schwarzen Oliven

17.50

Champagnerrisotto

mit gedünsteten Gemüsebrunoise und Parmesan

20.50

Asiatischer Nudeltopf

Thai-Nudeln mit gebratenem asiatischem Gemüse,
verfeinert mit Sojasauce, Ingwer und frischem Koriander

21.50

Burrito «Verdura»

verschiedene Gemüse leicht tomatiert, serviert mit Guacamole-
und pikantem Tomaten-Dipp, dazu Butterreis und kleines Salatbouquet

24.50

Gemüse-Burger

serviert mit Pommes frites und Coleslaw Salat

als Cheeseburger

23.50

24.50

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Ananas Carpaccio

mit einer Kugel Himbeersorbet und frischer Minze

10.50

Gebrannte Creme

Hausgemacht nach Grossmutter's Rezept

7.50

Lauwarmer Zwetschgenkompott

mit Zimtglace

11.50

Gebackene Apfelringe

mit Vanille-Glacé

12.50

Lauwarmer Schokoladekuchen

mit Vanille-Glacé und Schlagrahm

13.50

Coupe Baileys*

Vanille- und Mocca-Glacé mit Schlagrahm und Baileys

11.50

Eis-Kugeln nach Wahl

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Banane
Zitronen-, Himbeer- und Mangosorbet

pro Kugel
mit Rahm

3.00

1.50

* Für weitere Coupes verlangen Sie bitte unsere Coupekarte