

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Suppe des Tages 7.50
 Täglich frisch zubereitet

Tom Ka Soup 8.50
 Frische Zitronengrassuppe, verfeinert mit Kokosmilch

MARKTFRISCHE SALATE

Bunter Blattsalat * 7.80
 Saisonale Komposition von gartenfrischen Blattsalaten

Gemischter Salat * 9.80
 Frische, saisonale Gemüse- und Blattsalate

Eisbergsalat «Caesar-Style»
 mit Brotcroûtons und Parmesan-Dressing,
 serviert mit

gebratenen Pouletbrustwürfeln	23.50
gebratenen Speckstreifen	20.50
vegetarisch	14.50

Blattsalat «Florida» *
 Garniert mit saisonalen Früchten, serviert mit

gebratenen Pouletbrustwürfeln	23.50
gebratenen Riesencrevetten	25.50
frischem Hüttenkäse	19.50

Gebackene Fischknusperli
 Zander-Nuggets mit saisonalen gemischten Salaten,
 serviert mit hausgemachter Tartarsauce 23.50

* Hausdressing nach Wahl: Italienisch, Französisch oder Joghurt

X-TRA KLASSIKER

Rinds-Tatar

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

kleine Portion 26.50
 19.50

Rauchlachs-Tatar

Verfeinert mit Hüttenkäse, serviert mit Kapern, Zwiebelringen
 Toast und Butter

kleine Portion 25.50
 19.50

Straussen-Fanfilet

Angerichtet auf Tischrechaud, serviert mit einer hausgemachten Kräuterbutter,
 gartenfrischem Tagesgemüse und Bratkartoffeln

33.50

Wiener Schnitzel

Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites und gartenfrisches Tagesgemüse

38.50

Burrito Pollo

Verschiedenes Gemüse und gebratene Pouletbrustwürfel in der Tortilla,
 mit Guacamole- und pikantem Tomaten-Dip, dazu ein kleines Salatbouquet

25.50

X-TRA-Burger

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

als Cheeseburger 23.50
 24.50

FISCH-SPEZIALITÄTEN

Red Snapper

an frischer Orangenschaumsauce,
dazu Butterreis und gartenfrisches Tagesgemüse 25.50

Tagliatelle «al Salmone»

Nudeln an einer leichten Rahmsauce, mit gebratenen
Rauchlachsstreifen und frischem Schnittlauch 23.50

kleine Portion 19.50

Tagliatelle «Gamberoni»

mit geschnittenen Chilifäden, frischen Gartenkräutern, schwarzen Oliven,
sonnengetrockneten Tomaten und sautierten Blacktiger Crevetten 25.50

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Gebratenes Gemüse «nach griechischer Art» (glutenfrei)

In Olivenöl leicht gebratenes mediterranes Gemüse mit frischen Kräutern und
Kartoffelwürfel, serviert mit hausgemachter Tzaziki-Sauce 22.50

Gemüse-Pilz «Stroganoff»

Sautierte Gemüsestreifen und frische Pilze, serviert mit Sauerrahm und Trockenreis 21.50

Gemüseragoût (glutenfrei)

an grüner Thaicurrysauce, serviert im Reisring 19.50

Tagliatelle «provençale»

mit geschnittenen Chilifäden, frischen Gartenkräutern, schwarzen italienischen Oliven,
sonnengetrockneten Tomaten, sautiert in feinstem italienischen Olivenöl 19.50

Burrito «Verdura»

verschiedenes Gemüse in der Tortilla, serviert mit Guacamole- und
pikantem Tomaten-Dip, dazu ein kleines Salatbouquet 23.50

GRILLSPEZIALITÄTEN

Red Snapper Fangfrisches grilliertes Filet	26.50
Gärtner-Spiess Gartenfrisches mediterranes Gemüse und Champignons, serviert mit grilliertem Maiskolben	21.50
Meatball-Spiess Raffiniert gewürzte Rindshackbällchen mit Peperoni, Zwiebeln, Zucchini und Champignons	24.50
Poulet-Spiess Frische Pouletbrustwürfel mit Peperoni, Zwiebeln, Zucchini und Champignon, an rassischer Achote-Marinade	24.50
Holzfäller-Steak Zartwürzig mariniertes Schweinsschultersteak	27.50

GRILL-BEILAGEN ZUR AUSWAHL

Saisonal gemischte Salate oder **ein Baked Potato mit Sour Cream**

Grillsaucen:

- Teufelsauce (leicht pikante hausgemachte Cocktailsauce)
- Tartarsauce (hausgemacht)
- Kräuterbutter (hausgemacht)
- Sour Cream (hausgemacht)
- BBQ-Sauce (amerikanische BBQ-Sauce)

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Baked Potato mit Sour Cream	6.70
Grillierte Maiskolben	6.50

Der Grill ist von Montag bis Samstag bei schönem Wetter offen

*Fleischherkunft: Schweine-, Rind-, Kalbfleisch, Wurstwaren: Schweiz
 Pouletfleisch: Argentinien / Straussenfleisch: Südafrika / Lammfleisch: Australien*

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Portion Erdbeeren

Serviert im Waffel-Cornet und Schlagrahm

9.50

Frische Crêpe mit marinierten Erdbeeren

Serviert mit Vanille-Glacé und Schlagrahm

11.50

Coupe Romanoff

Frische Erdbeeren mit Vanille-Glacé und Schlagrahm

11.50

Ananas Carpaccio

mit einer Kugel Himbeersorbet und frischer Minze

10.50

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit Vanille-Glacé und Schlagrahm

13.50

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*