

## **SOMMERSPEZIALITÄTEN** - *Les spécialités d'été*

<i>Gazpacho Andaluz</i> <i>Gazpacho aux tomates et poivrons</i>	Fr. 12.-
<i>Roastbeef mit Pommes frites, Tartarsauce</i>	Fr. 28.-
<i>Panierter Neuenburger Tomme auf Sommersalat</i> <i>Tomme neuchâteloise panée sur salade d'été</i>	Fr. 25.-
<i>Antipastiteller - Melonen, Parmaschinken, Feta</i> <i>Hausmarinierte Peperoni, Zucchetti und Auberginen</i> <i>Assiette d'antipasti avec melon, jambon de Parme,</i> <i>fromage feta et légumes marinés</i>	Fr. 27.-
<i>Schwarzer Sepia-Risotto</i> <i>Risotto noir de seiche</i>	Fr. 29.50
<i>Hausgebeizter Lachs, Toast</i> <i>Saumon mariné, toast</i>	Fr. 26.-
<i>Pulposalat</i> <i>Salade de poulpe</i>	Fr. 21.-
<i>Dalmatinischer Fischsalat</i> <i>Garniert mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Fenchel,</i> <i>Olivenöl, Balsamicoessig und gebratenem St. Petersfisch</i> <i>Salade de poisson dalmatienne</i> <i>Garni avec des tomates, oignons, olives, du fenouil et</i> <i>du poisson St. Pierre</i>	Fr. 26.-
<b>DER CHEF EMPFIEHLT</b>	
<i>Gebratene Hechtfilets auf Kartoffel-Mangold-Gemüse</i> <i>Filets de brochet meunière sur lit de pommes de terre</i> <i>et bette</i>	Fr. 41.-