

# MITTAGSMENÜ SEPTEMBER

## VORSPEISEN

Karotten-Ingwersuppe 	7.50
Blattsalat 	6.50
<i>Blattsalat   Cherry Tomaten   Croûtons</i>	
Rinds Markbein	15.00
<i>Rinds Markbein   Knoblauch   Ingwer Schnittlauch   Zwiebeln   Soja Sauce   Toast</i>	
Tomaten Burrata 	15.00
<i>Tomaten   Burrata   Basilikum Olivenöl   Balsamico</i>	
Fenchelsalat 	16.50
<i>Fenchel   Orangenfilets   Cranberrys Walnuss   Zitronenvinaigrette</i>	

## Plato frio

“Äs Chalts Plättli”	37.50
<i>Aioli   Grüne und Schwarze Oliven Getrocknete Tomaten   Salchichón Ibérico Chorizo Picante   Jamón Serrano   Queso Manchego</i>	

## PAN DE CRISTAL

Burrata 	23.00
<i>Cherry Tomaten   Basilikum Pesto   Burrata</i>	

### Warenherkunft

Spanien:  
*Salchichón Ibérico, Chorizo Picante, Jamón Serrano*

Schweiz:  
*Poulet, Rind, Schwein*

## BÜEZERMENÜ

*Suppe oder Salat inkl.*

Hausgemachte Spinatgnocchi 	22.50
<i>Zitronensauce   Confierte Tomaten</i>	
Auberginen Piccata 	23.50
<i>Erbsenpüree mit Minze   Gurkenquarksauce</i>	
Cordon bleu	24.50
<i>Schweins Nierstück   Schinken   Emmentaler   Pommes</i>	
Arroz con marisco	25.50
<i>Reis   Gambas   Miesmuschel Calamares   Safran   Zwiebel</i>	
Brocheta de parrilla	26.50
<i>Rindfleischspieß   Peperoni   Zwiebel Tomaten   Rosmarinkartoffel</i>	

## FLEISCH

Tartar Casa	1/2	29.50
	1/1	38.50
<i>Handgeschnittenes Rindsfilet CH Essiggurke   Kapern   Frühlingzwiebeln</i>		
Filet à la Plancha	120g	29.50
	240g	53.50
<i>Tranchiertes Black Angus Rindsfilet CH Überbacken mit Café de Paris</i>		

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren  
Dich unser Mitarbeitenden gerne