

MITTAGSMENÜ JUNI

VORSPEISEN

Gazpacho 	7.50
Kalte spanische Gemüsesuppe	
Blattsalat 	6.50
Blattsalat Cherry Tomaten Croûtons	
Avocado	14.50
Avocado Lachs Apfel Tomaten Mango Gurke Soja Sauce	
Fenchelsalat 	15.50
Fenchel Orangenfilets Cranberrys Walnuss Zitronenvinaigrette	
Melonen Gurkensalat 	15.50
Melone Gurke Passionsfruchtdressing	

Plato frio

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

PAN DE CRISTAL

Burrata 	23.00
Cherry Tomaten Basilikum Pesto Burrata	

Warenherkunft

Spanien:
Salchichón Ibérico, Chorizo Picante, Jamón Serrano

Schweiz:
Poulet, Rind, Schwein
Brot

BÜEZERMENÜ

Suppe oder Salat inkl.

Flammkuchen 	19.50
Champignons Zwiebel Creme Fraiche	
Poke Bowl  (wird kalt serviert)	22.50
Sushi Reis Mango Tofu Champignons Karotten Frühlingszwiebel Sesam	
Waadtländer Grillschnecke	20.50
Schweinsgrillschnecke Pommes	
Farmer Steak	22.50
Rinds Stotzensteak Pommes	
«Ghacktes mit Hörnli»	23.50
Serviert mit Apfelmus	
Schweinsmedaillon im Speckmantel	26.50
Kartoffelstock Karotten	

FLEISCH

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

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