

Sommermenu

Zum Apéritiv

Alkoholfreier Apéritiv	„ Sommertraum „	8.50
Gin Tonic « Bosco»		10.50
Feiner Gin mit Beeren		

Feine Vorspeise

Vitello tonnato	Vorspeise 15.50	Hauptgang 28.--
Dünn geschnittener Kalbsbraten an Thunfischsauce		
Tomatensalat mit Mozzarella		12.--
Reife Ochsenherztomaten mit Mozzarella		
Bunter Sommersalat an leichtem Kräuterdressing	Vorspeise 10.50 /	mit Lachs 16.—
Mit Melone und Eierschwämmli	Hauptgang 25.--/	mit Lachs 28.50

Leichte Suppe

Kresse- Schaumsuppe	9.50
----------------------------	-------------

Knackiger Salat

Rindshuft – Spiess vom Grill mit BBQ- Sauce	35.50
Garniert mit buntem Sommersalat, gebratenen Eierschwämmli und Melone	
Mais Pouletbrust vom Grill	34.50
Garniert mit buntem Sommersalat, gebratenen Eierschwämmli und Melone	

Zartes Fleisch aus der Region

Zartes Kalbsleberli „S`Träumli “ mit Eierschwämmli	34.80
Flambiert mit Cognac. Serviert mit Rösti und Sommergemüse	
Mais -Pouletbrust nach Thailändischer Art mit Wokgemüse	34.50
Serviert mit Parfümreis	

Hausgemachte Desserts

Mohnmousse mit Aprikosenkompott	12.--	
Himbeer- Mascarponeglacé	1 Kugel mit Rahm	5.—
Matcha- Glacé (Japanischer Grüntee)	1 Kugel mit Rahm	5.--