

Sommermenu

Zum Apéritiv

Alkoholfreier Apéritiv „Sommertraum „	8.50
Gin Tonic « Bosco» Feiner Gin mit Beeren	10.50
Maria`s Sangria	10.50

Feine Vorspeise

Vitello tonnato Dünn geschnittener Kalbsbraten an Thunfischsauce	Vorspeise 17.50	Hauptgang 30.--
Tomatensalat mit Mozzarella Reife Ochsenherztomaten mit Mozzarella	Vorspeise 12.50	Hauptgang 24.50
Bunter Sommersalat Mit Melone und Eierschwämmli	Vorspeise 11.50	Hauptgang 25.--

Leichte Sommergerichte

Rindshuft – Spiess vom Grill Garniert mit buntem Sommersalat, gebratenen Eierschwämmli und Melone	36.50
Zartes Kalbsleberli „S`Träumli “ mit Eierschwämmli Flambiert mit Cognac. Serviert mit Rösti und Sommergemüse	36.50

Hausgemachte Desserts

Lavendelmousse mit Aprikosenkompott	12.--
Crème brûlée mit Himbeer-Mascarponeglace	12.--
Coupe Romanoff	12.--

Kreuz- Glacé- hausgemacht

Himbeer-Mascarponeglace 1 Kugel mit Rahm	6.20
--	-------------