



**Gazpacho**  
**(Kalte Gemüsesuppe mit Olivenöl & Chili)**

*Soupe froide de légumes à l'huile d'olive et chili*

*Cold vegetable soup with olive oil & chili*

12.50

**Caesar Salat mit marinierten Pouletstreifen & Croûtons**

*Salade Caesar avec émincé de poulet mariné & croûtons*

*Caesar salad with marinated chicken stripes & croutons*

27.50

**Vitello Tonnato mit neuen Kartoffeln**

*Vitello Tonnato avec pommes de terre nouvelles*

*Vitello Tonnato with new potatoes*

1/2 21.50

1/1 29.50

**Lachs-Thunfischtartar auf lauwarmem Koriander-Linsensalat mit Orangen-Honig-Senfsauce**

*Tartare de saumon et de thon sur une salade tiède de lentilles à la coriandre,  
accompagnée d'une vinaigrette à l'orange-miel & moutarde*

*Salmon-tuna tartar on a lukewarm coriander-lentil salad with orange-honey-mustard sauce*

1/2 21.50

1/1 31.50

**Unsere Weinempfehlungen**

**Weisswein: Albo, Colle Bereto, Chardonnay, Pinot Bianco (Toscana) IT 1dl 7.50**

**Roséwein: Crasto, Tinta Roriz, Touriga Nacional, (Douro) POR, 1dl 8.00**



**Gebratenes Lachssteak mit Pfifferlingen auf Sommergemüse,  
Salsa Verde & Zitronenrisotto**

*Pavé de saumon grillé aux girolles, légumes d'été, salsa verde & risotto au citron*  
*Roasted salmon steak with chanterelles on summer vegetables, salsa verde & lemon risotto*  
37.50

**Kurz gebratenes Thunfischsteak in Sesamkruste mit Orangensauce,  
Basmatireis & Pak Choi**

*Steak de thon au sésame accompagné d'une sauce à l'orange, riz basmati & pak choi*  
*Short roasted tuna steak crumbled in sesame with orange sauce, Basmati rice & pak choi*  
37.50

**Wiener Schnitzel vom Schwein mit lauwarmem Kartoffelsalat & Preiselbeeren**

*Escalope de porc „viennoise“ accompagnée d'une salade tiède de pommes de terre & airelles*  
*“Wiener Schnitzel” of pork with lukewarm potato salad & cranberries*  
35.50

**Unsere Weinempfehlungen**

**Weisswein: Albo, Colle Bereto, Chardonnay, Pinot Bianco (Toscana) IT 1dl 7.50**

**Roséwein: Crasto, Tinta Roriz, Touriga Nacional, (Douro) POR, 1dl 8.00**