

# SOMMER KARTE

## VORSPEISEN

<b>GAZPACHO</b>	10.50
Kalte Gemüsesuppe verfeinert mit Aceto Balsamico	
<b>SPINAT SALAT</b>	14.50
Mit geräucherter Lachs, Dill, Avocado und Orangenfilets, dazu Balsamicodressing	
<b>AVOCADO MEZZALUNA</b>	15.50 / 24.50
Avocado gefüllt mit Cocktailcrevetten, serviert auf Rucolabett	
<b>PROSCIUTTO CRUDO, MELONE E BUFALA</b>	18.50 / 27.50
Rohschinken mit Honigmelone, Oliven und Rucola	
<b>SWISS PRIME TARTAR</b>	21.50 / 31.50
Fein gewürzte Rindstatar, serviert mit Toastbrot und Butter	

## SECONDI

<b>CONCHIGLIE ALLA GIARDINIERA</b>	24.50
Pasta mit Peperoni, Zucchini, grüne Bohnen, Rucola und Fetakäse verfeinert mit Olivenöl extra vergine und Grana Padano	
<b>RISOTTO D`ESTATE</b>	29.50
Mit gebratenen St. Peterfisch, Erbsen, Peperoni und jungen Spinat	
<b>FILETTI DI PERSICO IMPANATA</b>	27.50
Egelifilet im Bierteig gebraten, dazu gegrillten Saison-Gemüse, Ofenkartoffeln und Tartarsuace	
<b>MEGA BEEF BURGER</b>	25.50
Swiss-Rinderburger(200gr) mit Speck, Raclettekäse, Grillgemüse dazu rassiger BBQ-Sauce und Pommes-Frites	
<b>FITNESSTELLER</b>	
Reichlich garniert mit Saisonsalate und frischen Früchten und Kräuterbutter	
	Rindsentrecôte 250gr 44.50
	Pouletbrust 250gr 24.50
<b>BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA</b>	48.50
Rosa gebratene Black-Angus Entrecôte (300gr) serviert auf gegrillten Saison-Gemüse, dazu Kräuterbutter	

## WEIN EMPFEHLUNG



### ORNATO PINOT GRIGIO ROSÈ 2019

dl 7.00

**Traubensorte** Pinot Grigio

**Herkunft** Italien / Sizilien

**Charakter**

Das elegante Bouquet hat eine helle Roséfarbe und intensive Akazienblüten lebendig und rosa, aber in einem zarten, trockenen Stil. Ein leuchtend rosa Pinot errötet mit frischen Aromen von roten Früchten und einem knackigen, zarten Abgang.