

## Sommerzeit – Gartenzeit

- 
- ☉ **Kalte Melonen-Suppe** mit Rohschinken Chip CHF 12.50  
*Cold melon soup with raw ham-chip*
- ☉ ✓ **Griechischer Salat** CHF 23.50  
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Feta  
*Greek salad with tomatoes, cucumbers, onions, olives and feta cheese*
- ✓ **Siedfleischsalat** garniert, nach Art des Hauses CHF 25.50  
*Boiled beef salad home style*
- ☉ ✓ **Sommersalat** mit Mozzarella, Tomaten, CHF 17.50  
Blattsalaten und Sonnenblumenkernen CHF 23.50  
an Heidelbeerdressing  
*Summer salad with mozzarella, tomatoes, leaf salad, sunflower seed and blueberry-dressing*
- ✓ **Süsskartoffel - Gnocchi** CHF 19.50  
mit Rucola, Limette, gerösteten Pinienkernen CHF 26.50  
und Parmesan  
*Sweet potatoes-gnocchi with rucola, lime, pine nuts and parmesan*

-  **Roastbeef Teller „Frohsinn“** CHF 36.50  
Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Tartar Sauce  
und gebackenen Kartoffelecken  
*Roastbeef with homemade tartar sauce and baked potatoes*
- Zartes Kalbsschnitzel «al limone»** CHF 45.00  
serviert mit Tagliatelle und Zucchini-Tomatengemüse  
*Veal escalope «al limone» served with tagliatelle and zucchini-tomato vegetables*
- Poulet Cordon bleu** gefüllt mit Basilikumpesto,  
Chorizo, Philadelphia und getrockneten Tomaten  
serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse  
*Chicken cordon bleu filled with basil pesto, chorizo and dried tomatoes  
served with rosemary potatoes and vegetables*
-  **Gotthard Zanderfilet** gebraten auf Aprikosen-Peterlibeet,  
an Weissweibuttersauce serviert mit Bratkartoffeln und  
Ratatouille  
*Panfried pike-perch with apricot-parsley relish, served with white wine butter sauce,  
fried potatoes and ratatouille*
-  **Pikante Tagliatelle mit Zucchini, Mozzarella und** CHF 28.00  
zitronigen Semmelbrösel  
*Spicy Pasta with zucchini, mozzarella and lemon-breadcrumbs*

Legende:  Glutenfrei  Vegetarisch