

Leichte Sommergerichte

light summer menus



	Vorspeise Starter	Hauptspeise Main course
Krevetten-Cocktail im Glas serviert, mit Melone und Toast garniert <i>Shrimp cocktail with melon and toast</i>	16.80	
Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten, Peperoni, Oliven und Fettkäse, an feinem Olivenöl und Balsamicoreduktion <i>Greek Salad with cucumber, tomato, paprika, olives, feta cheese and balsamico dressing</i>	16.40	21.60
Kalter Roastbeefsteller mit Tartarsauce, Blattsalaten und saisonaler Melone <i>Cold roast beef with tartar sauce, lettuce and honey melon</i>	28.60	
Vitello Tonnato - Feiner kalter Kalbsbraten, dünn aufgeschnitten und mit Thonsauce und Kapernäpfel belegt <i>Vitello tonnato - cold roast veal with tunasauce and capers</i>	19.80	28.80
Bündner Rohschinken mit saisonaler Melone <i>Raw ham from Grison with melon</i>	18.80	24.50
Rassige Pouletflügeli mit pikanter Haussauce, serviert mit knusprigen Pommes frites und Coleslaw <i>Spicy chicken wings with french fries</i>		26.80