



## FRÜHLINGS UND SOMMERSPEZIALITÄTEN

**Beginnen Sie mit einem feinen Salat.....**

Melone-Rohschinken und mariniertes Feta-Käse	23.50
Tomaten-Büffel-Mozzarella mit Mango mit selbstgemachtem Reismehl-Brot, parfümiert mit Basilikumpesto	25.50
Orangen-Fenchelsalat mit Honig-Senf-Pernot-Sauce und gebratenem Bauernspeck	14.50
Rüebli-Salat Granatapfelkerne, Ahornsirup und karamellisierten Cashewkerne	12.50
Gemischter Salat an Hausdressing	12.50
Unsere Tagessuppen sind immer ein Erlebnis	10.50



## **Specials Starters.....**

Spicy Thunfischtartar 26.50 / 36.50

Wasabi, Crème-fraîche, Sojasauce und Sesam, Vollkorntoast-Butter

Roastbeef vom Entrecôte 25.50 / 32.50

Tartarsauce und Rosmarin-Bratkartoffeln

Mediterranes Fladenbrot (überbacken) 17.50

Weichkäse-Peperoni Füllung, garniert mit Oliven-Zitronengurke

Crevetten nach portugiesischer Art 22.50

an pikanter Knoblauch-Sauce, kurz in der Pfanne gewendet

Pikantes Rindstatar 28.50 / 35.50

vom Schweizer Rind, Cognac, gebackener Vollkorntoast und Butter

## **Evergreens....**

Hausgemachte Frühlingsrollen 34.50

mit Papayasalat nach «Bilo`s» Art

Lasagne alla «Grego» 27.50

Auberginen, Tomatensauce und Mozzarella



## Hot- Highlights....

Kalbskotelette «Swiss Premium» Grill-Gemüse, Rosmarinbratkartoffeln, «Frohsinn`s» Kräuter-Butter	59.50
Fischplatte nach Chef «Bilo» frische Filets, Pulpo und Crevetten. als Beilagen sämiger Zucchini-Zitrone-Risotto	49.50
Rindsfilet «Deluxe» im Speckmantel Nudeln, Season-Gemüse an feiner Morchelsauce	48.50
Black Tiger Crevetten «Piripiri» rassiger Knoblauch-Chili-Sauce, dazu Erbsen-Wildreis	40.50
Spareribs im Ofen glasiert mit Honig, Bier und Chili, Pommes und Coleslaw	35.50
Pouletgeschnetzeltes (CH) Champignonrahmsauce, Marktgemüse, goldbrauner Rösti	35.50
Eglifilets aus dem Bodensee gebacken im Bierteig Salzkartoffeln, Spinat und selbstgemachte Tartarsauce	39.50
Wienerschnitzel vom Kalbsnierenstück Preiselbeeren und Pommes nach unserem Haus-Rezept-Gewürz	39.50
Kalbs / Schwein-Cordon bleu Klassik Marktgemüse und Pommes-Frites	44.50 / 34.50



Heisse Kirschen-Clafoutis mit Vanilleeis	13.50
Creme Catalana da Casa parfümiert mit Orangenlikör	12.50
Zartschmelzendes Schoggi-Chüechli mit Sauerrahmglace	12.50
Limetten-Sorbet mit Limoncello	12.50
Zwetschgen Sorbet mit Vieille-Prune	12.50
Coupe «Tutti Frutti», Erdbeer-Vanille-Limetteneis, Rahm	13.50
Ice-Coffee «Geheimnis des Hauses»	13.50
Coupe Amaretto mit Krokant-Moccaeis und Rahm	12.50
Homemade Cake	10.50
Mövenpick Glace	4.00
Aromen: Vanille, Schoggi, Erdbeer, Espressokrokant, Sauerrahm, Karamell, Limette, Pistazien, Walnuss und Zwetschgen	
Frischer Rahmzuschlag	2.00
«Frohsinn`s» Likör	9.50

*Liebe ist unsere Hauptzutat...*



Fleischdeklarationen:

Poulet:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Fisch und Meerfrüchte:	Schweiz und Sri Lanka

Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an das Personal.

alle Preise inkl. MWSt.