



## Vorspeisen

Lachs-Tatar	Fr.15.50	
garniert serviert mit Toast und Butter		
Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)	Fr.9.50	
von Tomaten, Gurken, Knoblauch und Peperoni		
Antipasti-Teller	Fr.14.50	
mit Parmaschinken, Bresaola, Artischocken, Grillgemüse und Oliven		
Vitello Tonnato	Fr.16.50	Vorspeise
mit Kapern-Äpfeln und Zwiebelringen		
	Fr.29.50	Hauptgang

## Fitnesssteller

Bitte beachten Sie auch unser grosses Angebot an Fitnesssteller

## Hauptspeisen

Paella	Fr.32.50	
mit Crevetten, Pouletoberschenkel, Black-Tiger, Sepien und Muscheln		
Gemüse-Tortilla	vegetarisch Fr.24.00	
mit Frühlingsgemüse		
Wolfsbarsch im Parmaschinken-Mantel	Fr.32.50	
auf Artischocken, Frühlingszwiebeln, Peperoni an einer Sherry-Honigsauce mit neuen Brat-Kartoffeln		
Hähnchen-Oberschenkel Kanarischer Art	Fr.23.50	
im Ofen geschmort serviert mit neuen Kartoffeln an Meersalz		
Hohrücken-Steak 200gr	Fr.33.50	
mit Steinpilzen und Eierschwämmli, Tomaten und Thymian dazu ein Safran-Risotto		
Lammrücken von Còrdoba (an Honig Rosmarin)	Fr.33.50	
garniert mit Frühlingsgemüse und neuen Kartoffeln		

## Sommerweine im Offenausschank

### Prado Rey rosado *Real Sitio de Ventosilla, Ribera del Duero DO*

Merlot und Tinta Fino (Tempranillo)

Konzentrierte Aromen von Himbeeren und Erdbeeren, dezente Nuancen von Vanille und Kokos. Würzige Beerenfrüchte mit überwiegend Himbeernoten. Cremige Textur mit feinen Tanninen. Von Alkohol und Frucht getragener langer Abgang.

1 DL. Fr. 5.50

### Siò *Bodegas Ribas, Mallorca 2014*

Montonegro, Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot

In der Nase Aromen von schwarzem Pfeffer und dunklen Beerenfrüchten, aber auch Gewürznoten und grüner Paprika. Im Gaumen ein voller, kräftiger Körper mit feiner Vanillenote. Bereits sehr zugänglicher Wein mit einem runden und geschmeidigen Finish.

1 DL. Fr. 7.50