

Spezialitäten am Mittwoch Abend

ab 17.30 Uhr

Mittwoch, 7. Juli

Tagliata di manzo

Schweizer Rinds-Entrecôte, kurz gebraten, dünn aufgeschnitten, serviert mit feinstem italienischem Olivenöl, auf Ruccola Beet mit Parmesanspänen, dazu gebratene Kartoffeln und zum straten eine köstliche Limetten- Kokoskaltschale, 41



Mittwoch, 14. Juli

Kalbsleberli am Tisch flambiert

zubereitet mit frischen Kräutern und knuspriger Butterrösti, dazu einen "Chefsalat", 38



Mittwoch, 21. Juli

Surf and turf

Rindsfilet kombiniert mit Black Tiger Crevetten, Kartoffelgratin und Gemüse und zum starten ein Eisberg- Mangosalat, 54



Mittwoch, 28. Juli

Rindsfilet-Tatar

frisch für Sie direkt am Tisch zubereitet, als "starter" Guacamole mit Tacos, 41



Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und in CHF