

IDEENGEBER

APERERO

Pita

Kartoffeln, Tomaten und Majoran

Pide

Spinat und Feta-Käse

Lahmacun

Lammhackfleisch, Peperonata und Petersilie

Muhammara

Peperoni, Baumnüsse, Knoblauch und Zitrone

Baba Ghanousch

Auberginenpüree mit Sesampaste und Fladenbrot

Kartoffel-Nachos

Knoblauchknoten

Blatterteiggebäck mit Knoblauch

Flammkuchen

- Toskana: Zucchini, Cherrytomaten, Basilikum
- Sevilla: Chorizo, Peperoni, Cipolotti
- Denette: Speck, Zwiebeln

IM GLAS

Salata od Dinje

Melonensalat, Feta-Käse, Cipolotti, Basilikum, Minze

Burrata, Bunte Cherrytomaten, Basilikum-Pesto, Rucola

Peperoni-Orangen-Salat mit knusprigen Patkastreifen

Koolsla

Karotten-Kabis-Salat mit rassig Marinierten Pouletstreifen

VEGETARISCH

Hausgemachte Orangen-Ricotta-Ravioli an Salbeibutter

Gnocchi Trilogie aus Roma-Tomaten, Kerbel, Randen

Mit Bulgur gefüllte Melanzane

VORSPEISE

Crostini

- Hummus
- Oliventapenade
- Feta-Käse, Feigenscheiben, Honig

Schwarzes Focaccia

- Antipasti, Peperoni, Auberginen, Zucchini
- Bresaola, Rucola
- Roma Tomaten, Mozzarella, Basilikum-Pesto
- Schweizer Alpine Rauchlachs, Meerrettichschaum

Geräucherter Hochburger Saibling mit Baby Leaf Salat, Ackerbohnen, Parmesan Hobel

Salat aus Butternuss, Palbohnen, Buschbohnen, Rauke, Trauben, Kürbiskerne

HAUPTGANG

Brasato di Manzo, Plain in Pigan, Marktgemüse

Zibbecaree mit mediterraner Sterzschnitte

Roulade de Dinde mit Kerbel-Chutney mit Marktgemüse

Gebratener Sea Bass aus Luzernerbiet an Albo Bianco-Sereh-Sauce, Randen-Knödel, Marktgemüse

Grilse-Bramburi-Gratin mit Marktgemüse

Moossee Dorschfilets, Früh Kartoffeln, Marktgemüse

Patlican

Auberginen, Tomaten, Gelbe Spitzpaprika, Rindschackfleisch

DESSERT

Saison Ice Creme

Hausgemachtes Cioccolato-mousse

Hausgemachte Panna Cotta mit Himbeermelba

Hausgemachtes Villa Sandi-Mousse