






# Mediterrane Gerichte

Ab 1. Februar 2020



## Vorspeisen

### Entrées / starters

<b>Mit Reis, Hackfleisch und Paprika gefüllte Kohlblätter auf Tomatensauce</b> Feuilles de choux farcies au riz, viande hachée et poivron sur sauce tomate With rice, minced meat and sweet pepper stuffed cabbage leaves on tomato sauce		18.00
<b>Tomatenwähe mit Sardellen und Basilikum</b> Tarte à la tomates, anchois et basilic Tomato cake with anchovy and basil		17.50
<b>Gemüsesalat mit gebratenem Thunfischsteak</b> Salades de légumes et steak de thon sauté Vegetable salad with sautéed tuna steak		24.00
<b>Pulpo Carpaccio mit Limetten-Vinaigrette und rosa Pfeffer</b> Carpaccio de calmar à la vinaigrette au citron vert et poivre rose Squid carpaccio with lime vinaigrette and rose pepper		22.00
<b>Frittierte Muscheln mit Baumnußsauce und Salat</b> Moules frites à la sauce aux noix avec salade Deep fried mussels with walnut sauce and salad		22.00

## Suppe

### Potage / soup

<b>Rote Linsensuppe</b> Soupe de lentilles rouges Red lentil soup		9.00
<b>Rucola-Limettensuppe mit Jakobsmuschel</b> Soupe de roquette et citron vert avec coquille St. Jacques Garden rocket soup with lime and scallop		12.00

# Mediterrane Gerichte

## Hauptgänge

1/2

1/1

### Plats principaux / main courses

#### Hühnereintopf mit Tomaten, Oliven und Kartoffeln

Potée de poulet avec tomates, olives et pommes de terre  
Chicken stew with tomatoes, olives and potatoes



28.00

#### Lammfleischspieß mit Rosmarin-Zitronenbutter serviert mit Reis und Kräutertomate

Brochette d'agneau au beurre de romarin et citron, riz et tomate aux herbes  
Lamb meat skewer with rosemary-lemon-butter, with rice and herb tomato



34.00

#### Mit Datteln und Mandeln gefülltes Schweinsfilet serviert mit einem Gemüse-Kartoffelgratin

Filet de porc farçi aux dattes et amandes, servi avec gratin de légumes et pommes de terre  
With dates and almonds stuffed porc fillet, served with vegetable potato gratin



31.00

34.00

#### Rindfleisch Tajine mit Mandeln und Backpflaumen serviert mit Fladenbrot

Tajine de bœuf aux amandes, pruneaux et légumes, servi avec pain plat turc  
Beef meat tajine with almonds and dried plums, served with flatbread



27.00

30.00

#### Sizilianischer Fisch-Couscous mit Krevetten, Dorade, Seeteufel und Safran

Couscous sicilien aux crevettes, dorade royale, lotte et safran  
Sicilian cous cous with shrimps, gilt head bream, angler fish and saffron



32.00

#### Knoblauch-Garnelen mit Reis und Zucchini mit Tomate

Crevettes sautées à l'ail, servi avec riz et courgettes aux tomates  
Sautéed shrimps with garlic, served with rice and courgettes with tomatoes



32.00

36.00

#### Penne mit Salsiccia, Fenchelsamen, Pecorino und Tomatensauce

Penne avec saucisse, graines de fenouil et pecorino à la sauce tomate  
Penne with sausage, fennel seeds, ricotta and tomato sauce



21.00

24.00

#### Gemüse Kartoffel Tortilla

Tortilla aux légumes et pommes de terre  
Tortilla with vegetables and potatoes



21.00

24.00

# Mediterrane Gerichte

## Desserts

### Desserts / desserts

#### Churros - Brandteigkrapfen mit warmer Schokolade

Churros - pâte à choux avec chocolat chaud

Churros - choux pastry with warm chocolate



9.00

#### Mandeltorte

Tarte aux amandes

Almond cake



7.50

#### Olivenöl Brownie mit griechischem Joghurt

Brownie à l'huile d'olive et yaourt grec

Olive oil brownie with greek yoghurt



10.50

#### Weisse Schokoladenschnitte mit Limoncello und Milchschokoladenschnitte mit Amarena

Gateau crème de chocolat blanc avec limoncello

et gateau chocolat au lait avec amarena

White chocolate cream cake with limoncello and

milk chocolate cream cake with amarena



12.00

### Herkunftsländer der Fleisch- und Fischsorten

Hackfleisch Rind & Schwein	Schweiz	
Thunfisch	Philippinen	FAO 71
Dorade	Griechenland	Zucht
Miesmuscheln	Dänemark	Zucht
Pulpo	Italien	Wild
Sardellen in Olivenöl eingelegt	Spanien	

Alle weiteren Herkünfte finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.