



*Dolce
vita*








GENIESSEN
AM SEE.



VORSPEISEN

	Burratina marinierte Pfirsiche mit Minze und knusprige Brotchips im Olivenöl gebraten	17.50
	Rindstafelspitz Peperoni, Jungzwiebel und Radieschen mariniert mit Kürbiskernöl und Meerrettichschaum	24.50
	Beefsteak Tatar (70g) Eigelbcreme und Dijon-Senf-Espuma mit Cognac	27.00 + 5.00

SALATE

  	Blattsalat Bunt gemischte Blattsalate, italienisches oder französisches Hausdressing	9.50
  	Gemischter Salat italienisches oder französisches Hausdressing	12.50
	Sommersalat Lattichsalat mit Wassermelone und knusprigem Mozzarella Weissweinessig-Dressing	15.50



Glutenfrei



Laktosefrei






Vegetarisch









Vegan

Sämtliche Preise in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



SUPPEN

-  **Gazpacho Andaluz** 11.50
Klassische Gazpacho aus Gurken, Peperoni, Tomaten, Zwiebel und Weissbrot, serviert mit Tomaten-Concassée und Sherry-Essig
-   **Karotten-Ingwersuppe** 11.50
Ingweröl und ein Schuss Honig

VEGETARISCH

-   **Gebackene Blumenkohl-Kircherbsen-Patties** 23.00
Provenzalischer Dip, Pommes frites von der Innerschweizer Kartoffel
-  **Trofie-Pasta mit gemischten Bohnen** 24.50
Kräuterpesto, Pinienkernen und Parmesan Reggiano
-    **Gemüse-Lasagne** 23.50
Grillierte Zuchetti und Auberginen, Tomatensauce gratiniert mit einer Béchamel aus Mandelmilch

FISCHGERICHTE

-  **Gebratene Medaillons vom Seeteufel** 39.50
Süßkartoffelpüree und Sommerspinat
-  **Zanderknusperli mit gemischtem Blattsalat** 29.00
Tartarsauce

 Glutenfrei




 Laktosefrei

 Vegetarisch

 Vegan

Sämtliche Preise in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

FLEISCHGERICHTE

-  **Gebratene Maispoularde mit Sherry-Jus** 33.00
Blaue St. Galler Kartoffel und Bohnengemüse
-  **Klassisches Ossobuco vom Schweizer Kalb** 42.50
geschmort mit Gemüsebrunnoise, Risotto alla Milanese
-  **Tranchen vom Rindsfilet mit Kräuterpesto** 49.00
Selleriepüree und Sommerspinat

KLASSIKER

- Caesar Salad mit gebratener Pouletbrust** 27.50
Parmesan und knuspriger Speck
- Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren** 44.00
Pommes frites aus Innerschweizer Kartoffeln
- Swiss Cheeseburger vom Angusrind** 30.50
gebratener Speck, Luzerner Bergkäse, Spiegelei, Tomaten und Zwiebeln
Pommes frites aus Innerschweizer Kartoffeln
- Classic Club Sandwich** 28.00
Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Schinken und Tomaten
Pommes frites aus Innerschweizer Kartoffeln
-  **Vegetarisches Club Sandwich** 26.00
Tilsiter Käse, Grillgemüse, Spiegelei, und Tomaten
Pommes frites aus Innerschweizer Kartoffeln



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan

Sämtliche Preise in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer