

## Saisonkarte (täglich ab 17 Uhr)

### unsere Aperitifempfehlung:

Lillet „Wild Berry“ mit geeisten Himbeeren  
Lillet „Buck“ mit Limette und Ginger Ale, Aperol Sprizz 5,20

### unsere Weinempfehlungen:

¼ La Estafeta Baricca 2012, Fontana Bodegas 6,80  
Vielschichtiges Aroma, reife Beeren und elegante Noten von Gewürzen und Leder, seidige Tanine vollmundig und kraftvoll

¼ 2016 Sauvignon blanc le libertin 6,50  
Stachelbeeren, Passionsfrucht, Birnen und Zitrus vermischen sich harmonisch zu einer explosiven Einheit. exotisch, vegetativ mit toller Mundfülle und ausgewogener Säure. So typisch Sauvignon Blanc und typisch Frankreich und deshalb einfach elegant!

### außerdem gibt es:

Biofeldsalat mit Speck und Croutons in Walnussdressing	–grosse Portion- - als Vorspeise-	10,80 7,80
Hausgemachte Kalbsfrikadellen mit Steinchampignons, Spätzle und gemischtem Salat		16,80
Pikante Rinderstreifen mit sautierten Tomaten und breiten Nudeln mit Bratenjus und gehobeltem Parmesan dazu ein gemischter Salat		15,80
Lachsfilet mit Limettenkruste Rucola und rosa Pfeffer in feiner Orangensauce mit Basmatireis und grünem Salat		17,80
Tomatenrisotto mit gebackenem Mozzarella und Schmortomaten dazu grüner Salat		11,80
Milder Horbener Ziegenfrischkäse vom Ringlihof mit Honig gratiniert und Kürbiskernöl verfeinert dazu Blattsalate und Knoblauchbaguette	–klein- - gross-	7,50 10,50