

# Herzlich willkommen.



## Unser Sommermenü

### Wassermelonen-Feta-Salat

Marinierte Wassermelone mit Fetakäse auf Gurken-Carpaccio

\*\*\*

### Lauwarmer Zucchini-Kokos Suppen-Shot

mit Kartoffelcroûtons

\*\*\*§

### Kalbspillard (CH)

serviert mit Champagnersauce, Randenrisotto und Gemüse garnitur

\*\*\*

### Mango-Kokos-Mousse

auf Ananas-Carpaccio mit karamellisierter Banane

Fr. 68.- pro Person

## Flaschenweine im offenausschank.

## WEISSWEIN

	Inhalt	Preis
<b>Nobler Weisser, Riesling-Silvaner, 2018</b>	0.1	7
Nadine Saxer, Neftenbach/Schweiz	0.75	47
<b>Sauvignon Blanc, 2018</b>	0.1	8.5
Aagne, Hallau/Schweiz	0.75	57
<b>Scheu*... aber geil, Scheurebe trocken</b>	0.1	7
Emil Bauer, Pfalz/Deutschland	0.75	47
<b>Roero Arneis, 2018</b>	0.1	8
Costa delle Rose / Italien	0.75	52
Tenuta Ca'du Maschisio		
<b>Kuckuck, Saigner Pinot Noir (Rosé), 2018</b>	0.1	8.5
Stephan Herter, Hettlingen/Schweiz	0.75	57

## Flaschenweine im offenausschank.

## ROTWEIN

	Inhalt	Preis
<b>Unser Hauswein - A Capella</b>	0.1	9.5
Mas de la Deveze, Languedoc, Frankreich	0.75	63
Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan — Sélection Stephan Jäger		
<b>Tête de Pinot</b>	0.1	8.5
Nadine Saxer, Neftenbach/Schweiz	0.75	57
Pinot Noir		
<b>Le Difese IGT, 2014</b>	0.1	7.5
Tenuta San Guido, Toscana/Italien	0.75	49
Cabernet Sauvignon, Sangiovese		
<b>Al Passo IGT, 2015</b>	0.1	8.5
Azienda Tolaini, Toscana/Italien	0.75	58
Merlot, Cabernet Sauvignon, San Giovese		
<b>Dignus Magana, 2012</b>	0.1	8
Bodegas Vina Magna, Navarra/Spanien	0.75	52

## Herrliche vorspeisen

<b>Zucchini-Kokossuppe</b> mit Kartoffelcroûtons	13.00
<b>Sonnen-Gazpacho</b> Kalte Suppe aus Melone, gelber Peperoni, Gurke, Avocado und Fetakäse	13.00
<b>„Shaking Salad“</b> Gemischte Blattsalate mit Sonnenblumenkernen und Datteltomaten Sie haben die Wahl zwischen unserem Hausdressing und Italienischem Dressing	11.50
<b>Wassermelonen-Feta-Salat</b> Marinierte Wassermelone mit Fetakäse auf Gurken-Carpaccio	16.00 als Hauptgang 29.00
<b>Pfirsich-Mozzarella-Caprese</b> Grillierte Pfirsich mit Büffel-Mozzarella, Tomaten, Rucola und Granatapfelkernen	18.00 als Hauptgang 34.00
<b>Rindfleisch-Tatar (CH)</b> mit wachweichem Eigelb garniert mit Zwiebelringen, Kapern und Essiggurke serviert mit Toast und Butter	24.00 als Hauptgang 34.00

## Klassische hauptgänge

<b>Hausgemachtes Cordon Bleu (CH)</b> gefüllt mit rezentem „Scharfem Maxx“ und Hinterschinken serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur	vom Schwein 35.00 vom Kalb 43.00
<b>Rindsfilet-Stroganoff (IRE)</b> Rindsfilet-Streifen an Paprikarahmsauce mit Perl-Champignons, feine Peperoni- und Essiggurken-Streifen serviert mit Basmatireis	44.50
<b>Handgemachte Ravioli</b> mit Spinat-Ricotta-Füllung an Salbeibutter mit knusprigem Parmesan	29.50 als Vorspeise 17.50

## Saisonale hauptgänge

<b>Randenrisotto</b> mit Rucola, Zitronenricotta und Pinienkernen	26.00
<b>Kabeljau-Filet</b> mit Selleriepüree, sautiertem Mangold und Mandelbutter	38.00
<b>Indisches Gemüse-Curry</b> serviert mit Himalaya Basmatireis	28.00 mit Poulet 34.00

## Grill spezialitäten

Unsere Grillgerichte werden im einzigartigen Beefer zubereitet. Durch die Hitze von bis zu 800°C karamellisiert die Oberfläche des Fleisches in Sekundenschnelle und es entsteht ein völlig neues Geschmackserlebnis. Probieren lohnt sich!

<b>„Der Neue“ – Sonnenburger</b> Hausgemachtes Patty aus Schweizer Weiderind im Sonnen-Bun mit eingekochten Balsamico Zwiebeln, frischem Salatblatt, Tomatenscheibe und hausgemachter Barbecue Sauce, serviert mit Pommes Frites	Fr. 29.00
Ergänzen Sie Ihren Burger Scharfer Maxx Käse / Serrano Schinken / Speck / Spiegelei / Coleslaw Double Meat	je 3.00 9.00
<b>Rindsfilet vom Grill (IRE)</b>	150g 46.00 pro weitere 50 g 9.00
<b>Rinds-Entrecôte vom Grill (CH)</b>	200g 39.- pro weitere 50g 6.50
<b>Hausgemachte Saucen:</b> Chimichurri Sauce, Malabar Pfeffersauce, Café de Paris-Butter, Chili-Knobli-Butter	
<b>Beilagen:</b> Blattspinat, Saisonales Gemüse, Pommes Frites, Basmatireis, Blattsalat, Kartoffelstock	

Im Preis inbegriffen sind eine Beilage und eine Sauce nach Wahl

Preis pro zusätzliche Sauce: Fr. 3.-  
Preis pro zusätzlicher Beilage: Fr. 6.-

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Um Food Waste zu vermindern, ist die Portionengröße unserer Beilagen so gewählt, dass wir Ihnen bei grossem Hunger gerne Supplement servieren.