

# VITAMINBOMBEN

## FEINSCHMECKERSALAT

mit Avocado und grillierten Riesencrevetten  
an Honig-Senfdressing

16.50 | 24.50

Herrlicher Blattsalat an Hausdressing

9.00

Gemischter Salat an Hausdressing

11.00

## CAPRESE einmal anders

Tomaten und Büffelmozzarella  
leicht überbacken  
gereicht mit Basilikumsorbet

14.50 | 24.50

NICHT NUR FÜR

DEN **SUPPEN** KASPAR

Apfel-Lauchcrèmesuppe

9.50

VEGI

**GENIAL**

Zitronen-Thymianrisotto  
mit Rucola  
und konfierten Datteltomaten

24.00

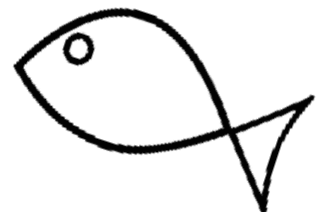
Hausgemachte Nüdeli  
mit sautierten Eierschwämmli  
an leichter Kräutersauce

30.00

Zartes **LACHSFILET**

an Dillkruste

serviert auf mediterranem Gemüse  
dazu Zitronen-Thymianrisotto 40.00



Unseren Lachs beziehen wir von **SWISS LACHS**. Dieser wird in Lostallo in Aquakultur gezüchtet. Er wächst in frischen Bergwasser ohne Hormone oder Antibiotika auf.

**Klassisches RINDSFILETMEDAILLON**

vom Grill an Café de Paris dazu Marktgemüse  
und die Beilage nach Ihrem Gusto **120gr 38.00 | 160gr 48.00**

**Edles KALBSMEDAILLON**

serviert mit frischen Eierschwämmli an Portweinjus  
dazu mediterranes Gemüse und hausgemachte Nüdeli **48.00**

**RINDSTATAR NACH LINOS GEHEIMREZEPT**

**RASSIG ODER KLASSISCH**

dazu Buttertaler und Toast  
wahlweise mit Pommes frites **36.00**

**TRADITIONELL** ABER NIEMALS LANGWEILIG  
KLASSIKER**Hausgemachter HACKBRATEN**

an kräftiger Rotweinsauce  
mit Kartoffelstock und Gemüseauswahl **28.00**

**Rindsfiletwürfel STROGANOW**

an hausgemachten Nüdeli **42.00**

**BEILAGEN:** Hausgemachte Nüdeli, Pommes Frites, Marktgemüse,  
Kartoffelstock, & Zitronen-Thymianrisotto