



## Sommer-Verhüßen

### Kleiner Salat „Caprese“

Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und Balsamico  
*Little salad with tomatoes, mozzarella cheese, basil, olive oil and balsamico*

••••

### Cordon bleu

gefüllt mit Schinken und Greyerzer  
dazu Pommes frites  
*Cordon bleu, filled with ham and greyerzer (swiss-cheese),  
served with french fries*

••••

### Kleiner Coupe „Haison“

Vanilleglace mit frischem Fruchtsalat, Rahm  
*vanille ice cream with fruit salad and whipped cream*

Menu mit Cordon bleu vom Schwein Fr. 43.90  
Menu mit Cordon bleu vom Kalb Fr. 53.90

## Fondue Bacchus à discrétion (servieren wir im Restaurant)

Von Hand geschnittenes, erstklassiges Rinds-,  
Schweine- und Geflügelfleisch, das Sie selber in einem  
speziell gewürzten Sud aus Rosé-Wein garen.

Dazu servieren wir:

Pommes frites, Reis, Sauce Aurora, Sauce Tartare,  
Meerrettich-Quark-Sauce, Curry-Mayonnaise, „Aioli“,  
Perlzwiebeln, Oliven, Preiselbeeren und Senffrüchte

Zum Bacchus-Preis von Fr. 46.50 pro Person

*Hand cut premium beef, pork and poultry, which you cook by yourself in a special  
flavoured brew of rosé wine. In addition, we served crispy chips, rice, four different sauces,  
pickled onions, olives, cranberries, mostarda*

Salate und Vorspeisen	klein	gross
Gazpacho Andaluz Kalte spanische Gemüsesuppe <i>Cold Spanish vegetables soup</i>	11.50	
Zucchetticrèmesuppe <i>Zucchini cream soup</i>	10.50	
Sommer-Blattsalat <i>Leaf salad</i>	8.50	13.50
Marktfrischer gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	10.50	15.50
Rucolasalat Cherrytomaten, gehobelter Parmesan, Pinienkerne <i>Arugula salad with cherry tomatoes, parmesan and pine nuts</i>	14.50	
Salat „Caprese“ Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und Balsamico <i>Salad with tomatoes, mozzarella cheese, basil, olive oil and balsamico</i>	14.50	19.50
Hirtensalat mit Feta, Peperoni, Oliven und Cherrytomaten <i>Salad with feta cheese, pepper, olives and cherry tomatoes</i>	13.50	18.50
Melone mit Rohschinken <i>Melon with prosciutto (air cured ham)</i>	15.50	24.50
Vitello Tonnato kaltes Kalbfleisch an Thunfischsauce, mit Kapern und Zwiebelringen <i>Cold veal with tuna sauce, with capers and onion rings</i>		28.50
Riesencrevetten in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Oliven-Baguette <i>Roasted black tiger shrimps with garlic, olive-bread</i>	19.90	32.90
Käseteller Verschiedene Weich- und Hartkäse, Trauben, Nüsse <i>Choice of soft and hard cheese with nuts and grapes</i>	15.50	26.50

## Königliches Tatar

	klein	mittel	gross
<b>Königs-Tatar</b> mit Single Malt Whisky, eingelegten Kapernäpfeln, gehobeltem Parmesan <i>Steak tartare, Whiskey, capers, parmesan</i>	18.90	32.90	41.90
<b>„Barbarisch“</b> mit Single Malt Whisky, Paprika und grobem Pfeffer gewürzt <i>Steak tartare, Whiskey, paprika, pepper</i>	18.90	32.90	41.90
<b>„Italienisch“</b> mit Single Malt Whisky, getrockneten Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Pinienkernen <i>Steak tartare, Whiskey, dried tomatoes, basil, live oil, pine nuts</i>	20.90	34.90	43.90
<b>„Indisch“</b> mit Single Malt Whisky, Curry, gehacktem Knoblauch <i>Steak tartare, Whiskey, curry, chopped garlic</i>	18.90	32.90	41.90
<b>„Mexikanisch“</b> mit Single Malt Whisky, Sambal Oelek, Tortilla Chips <i>Steak tartare, Whiskey, sambal oelek, served with tortilla chips</i>	20.90	34.90	43.90
<b>„Spanisch“</b> mit Single Malt Whisky, Ei, Peperoni, Knoblauch, Mais, Tomatenwürfel und Olivenöl <i>Steak tartare, Whiskey, egg, bell pepper, garlic,            corn, diced tomatoes and olive oil</i>	22.90	36.90	45.90
<b>„Lachstatar“</b> mit Sauerrahm und Schnittlauch <i>Salmon tartare, onions, olive oil, dill, lemon juice, capers</i>	19.90		35.90
Zu allen Tatar's servieren wir Toast und Butter <i>Steak tartare and Salmon tartare is served with toast and butter</i>			
<b>Beilagen zum Tatar</b> Kleiner Salat ( <i>small salad</i> )	7.50		
Portion Pommes frites ( <i>french fries</i> )	7.50		



## Das königliche Mahl im Sommerkleid

### Lachstatar

mit Sauerrahm und Schnittlauch  
dazu Toastbrot

*Salmon tartare with sour cream and chives, toasted bread*

....

### Gazpacho Andalus

Kalte spanische Gemüsesuppe

*Cold Spanish vegetables soup*

....

### Kleines Rindsentrecôte

mit Kräuter-, Pfeffer-, Zitronen-Dillbutter  
und Pommes frites

*Beef steak served with three different butter  
(spicy, herbs, lemon-dill), french fries*

....

### Crème Brûlée

mit Waldbeeren und Vanilleglace  
with berries and vanilla ice cream

4-Gang Menü 69.00

4-Gang Menü mit Weinbegleitung 89.00

*Zu jedem Gang servieren wir Ihnen ein passendes Glas Wein  
aus unserem Angebot.*

## Königliche Hauptspeisen

Entrecôte	(150 g)	39.50
mit Kräuter-, Pfeffer-, Zitronen-Dillbutter und Pommes frites	XXL-Portion (250 g)	49.50
<i>Beef steak served with three different butter (spicy, herbs, lemon-dill), french fries</i>		
Schnitzel an Champignonsrahmsauce	vom Schwein (pork)	29.90
mit Tagliatelle und Gemüsebouquet	vom Kalb (veal)	39.90
<i>Escalope with mushroom cream sauce, noodles, vegetables</i>		
Maispouletbrust „Supreme“		39.90
auf Mascarpone-Risotto mit Peperonistreifen		
<i>Corn fed chicken breast, mascarpone-risotto with pepper-strips</i>		
Cordon bleu	vom Schwein (pork)	29.90
gefüllt mit Schinken und Greyerzer, Pommes frites und Sommergemüse	vom Kalb (veal)	39.90
<i>Cordon bleu, filled with ham and greyerzer (swiss-cheese), french fries and vegetables</i>		
Lachs à la Bâloise		36.50
serviert mit gerösteten Zwiebeln und Bratkartoffeln		
<i>Salmon filet with toasted onions and fried potatoes</i>		
Riesencrevetten „a la Plancha“		39.50
in Olivenöl gebraten mit Kräutern, Parfumreis, und Sommergemüse		
<i>Roasted black tiger shrimps with olive oil and herbs, rice, vegetables</i>		

## Fleischloser Genuss

Blätterteighissen		23.50
gefüllt mit frischem Gemüse an Rahmsauce		
<i>Puff-paste cushion filled with fresh vegetables and cream sauce</i>		
Aubergine- „Cordon bleu“		25.50
gefüllt mit Greyer, paniert, Pommes frites		
<i>Aubergine, filled with greyerzer (swiss-cheese), breaded, french fries</i>		
Aubergine-Schnitzel „Wiener Art“		23.50
Pommes frites		
<i>Aubergine, breaded, french fries</i>		

## Im Sommerkleid ...

Entrecôte & Salat	(150 g)	37.50
mit Kräuter-, Pfeffer-, Zitronen-Dillbutter	XXL-Portion (250 g)	47.50
Salatbouquet und Melonenschnitz		
<i>Beef steak served with three different butter (spicy, herbs, lemon-dill), salad, piece of melon</i>		
Schnitzel & Salat	vom Schwein (pork)	27.90
mit Kräuterbutter,	vom Kalb (veal)	37.90
Salatbouquet und Melonenschnitz		
<i>Escalope with herb-butter, salad, piece of melon</i>		
Haispouletbrust „Supreme“ & Salat		37.90
mit Zitronen-Dillbutter, Salatbouquet und Melonenschnitz		
<i>Corn fed chicken breast, salad, piece of melon</i>		
Cordon bleu & Salat	vom Schwein (pork)	27.90
gefüllt mit Schinken und Greyerzer,	vom Kalb (veal)	37.90
Salatbouquet und Melonenschnitz		
<i>Cordon bleu, filled with ham and greyerzer (swiss-cheese), salad, piece of melon</i>		
Riesencrevetten „a la Plancha“ & Salat		37.50
in Olivenöl gebraten mit Kräutern,		
Salatbouquet und Melonenschnitz		
<i>Roasted black tiger shrimps with olive oil and herbs, salad, piece of melon</i>		
Lachstranche & Salat		34.50
Gebratene Lachstranche mit Zitronen-Dillbutter,		
Salatbouquet und Melonenschnitz		
<i>Salmon filet with lemon-dillbutter, salad, piece of melon</i>		

## Fleischloser Genuss

Anbergine- "Cordon bleu" & Salat		23.50
gefüllt mit Greyer, paniert, Salatbouquet und Melonenschnitz		
<i>Aubergine, filled with greyerzer (swiss-cheese), breaded, salad, piece of melon</i>		
Anbergine-Schnitzel „Wiener Art“ & Salat		20.50
Salatbouquet und Melonenschnitz		
<i>Aubergine, breaded, salad, piece of melon</i>		