

## Bankett – Sommer

---

### Suppen

Melonenkaltschale mit Weisswein	7.00
Tomatensuppe mit Gin (kalt oder warm)	7.00
Zucchettisuppe mit Minze (kalt)	7.00

### Kalte Vorspeisen / Salate

Bunter Blattsalat mit Cherrytomaten	7.00
Kefen an Kräutervinaigrette	9.00
Fenchelsalat mit Parmesanspänen	9.00
Mediterraner Vorspeisenteller mit kandierten Tomaten, Gurkenjoghurt, marinierte Oliven, Feta, Spinatsalat mit Pinienkernen und Rosinen	13.50
Marinierte Sardinen, Salat aus Belugalinsen, Avocado, Tomatenwürfel	12.00

### Warme Vorspeisen

Caponata (süss-saures Schmorgemüse mit Stangensellerie) mit Rosmarinfocaccia	12.00
Auberginentürmli mit Ziegenkäse auf gelbem Peperonicoulis, Rucola	12.00
Quiche mit Sommergemüse, Erbsen, Parmesan	12.00
Gebratene Felchenfilets mit Zitronenöl mariniert, Tomatenwürfel	14.50

### Hauptspeisen

<b>Rind</b>	– Brasato an Rotweinsauce, Bavette, überbackene Kräutertomate	27.50
<b>Kalb</b>	– Italienischer Hackbraten an Weissweinjus, Gnocchi Malfatti, glasierte Karotten	21.50
	– Ossobuco an Marsalasaucen, Rahmpolenta, Ratatouille	23.00
<b>Lamm</b>	– Lammschulterbraten mit Tomaten und Sommergemüse geschmort, Pestokartoffeln	27.50
<b>Huhn</b>	– Pouletschenkel nach Art von Andalusien mit Couscous und gebackener Kräuter-Zucchetti	25.00
<b>Fisch</b>	– Pochiertes Forellenfilet an Kräuteröl, Tomatenwürfel, Oliven, schwarzer Risotto, Fenchelpüree	26.50

### Vegetarische Hauptspeisen

Zucchetti gefüllt mit Ziegenkäse auf Peperonata, Pilawreis	19.50
Kartoffeltortilla, pikanter Sherrysugo, Romanesco an Kräutervinaigrette	19.50
Tomaten-Auberginenragoût mit Mozzarella, dazu Bavette an Basilikumpesto	20.50
Quiche mit Sommergemüse, Erbsen, Parmesan, dazu Sommersalat	21.50
Käsefrittata auf süss-saurem Schmorgemüse mit Stangensellerie, Bulgur	21.50

### Süssspeisen

Fruchtsalat mit Minze	9.50
Aprikosenparfait mit caramelisierten Pistazien	9.50
Zitronenquarkcrème	8.50
Ananascake	6.00
Schoggikuchen	6.00
Orangentiramisu	9.50