

# wochenendkarte

## unsere wein empfehlung

### ANTON BAUER ROSÉ 2016<sup>s</sup>

elegantes rosa zwischen pink und lachsfarbe,  
zarter erdbeer-himbeer-touch, am gaumen  
frucht mit beeren aromen

0,1 3,00      0,2 5,80      0,75 23,50

## tagessuppe

festtagssuppe, brühe, maultaschen-,  
pfannkuchenstreifen, schnittlauch 4,20

gaspacho, kalte spanische gemüsesuppe 4,50

## hauptspeisen

schweizer wurstsalat, emmentaler käse,  
zwiebeln, gekochtes ei, ofenfrische breze 7,90

asiatischer glasnudelsalat, salatbett,  
gebackene mini-frühlingsrollen, sweet-chili-dip 8,20

pasta „tacchino“, gebratene putenstreifen,  
pilze, kirschtomaten, feine feigen-senf-sauce 10,90

„argentina“, von blatt- und rohkostsalaten,  
balsamico-dressing mariniert,  
gegrillte rinderstreifen, austernpilze 13,90

„saltimbocca“ von der schweinelende.  
mit salbei und rohschinken gegrillt,  
linguini in feiner aurorasauce 17,60

norwegisches lachssteak vom grill,  
kräuterbutter, ofenkartoffel gefüllt mit  
kräutersauerrahm, kleiner sommersalat 18,50

## dessert

hausgebackener topfenstrudel,  
vanillesauce, früchten dekoriert 5,20

crepe gefüllt, nuss-nougat-creme,  
bananenscheiben, erdbeeren,  
eine kugel panna-cotta-eiscreme 5,90