

## *Leichte Sommergerichte* *Plats légers d'été/ Light summer dishes*

<b>Kartoffel-Lauchsuppe Vichyssoise (heiss oder kalt)</b>	CHF 9.50
Potage Vichyssoise (chaud ou froid) Potatoe-leek soup (hot or cold)	
<b>Tomatensalat mit Bufala Mozzarella an Basilikum Pesto</b>	CHF 15.50
Salade de tomates et mozzarella de bufala au pesto basilic Tomato and bufala mozzarella salad with basil pesto	CHF 22.50
<b>Waadtländer Rohschinken mit Melonen</b>	CHF 22.50
Jambon cru vaudois avec melon Air dried ham from Vaud with melons	

## *Unsere Sommer-Klassiker* *Nos classiques d'été/ Our summer classics*

<b>Duett vom roh mariniertem Thunfisch an einer an Waadtländer Brennessel-Honigsenf Vinaigrette begleitet von einem Rauchlachstatar</b>	CHF 30.50
Duo de thon cru mariné avec une vinaigrette d'ortie à la moutarde au miel accompagné avec d'un tatar de saumon fumé Duo of raw marinated tuna with a nettle-honeymustard Vinaigrette Accompanied with a smoked salmon tatar	
<b>Roastbeef-Teller mit hausgemachter Tartarsauce &amp; kleinem Salat</b>	CHF 29.50
Roastbeef avec une sauce tartare et petite salade mêlée Roastbeef with sauce tartare and a small mixed salad	
<b>Siedfleischcarpaccio an einem Soja-Sesamöldressing</b>	CHF 21.50
Carpaccio de bœuf bouilli avec une vinaigrette maison, assaisonné à l'huile de sésame et sauce soja Carpaccio of boiled beef with a homemade vinaigrette, seasoned with sesame oil and soy sauce	

## *Hauptgänge / Plats principaux / Main courses*

**Marinierte Spareribs vom Lamm an einem Kräuterjus** CHF 34.00  
Côtes d'agneau marinée avec sauce aux herbes  
Marinated Lamb-Spareribs on a herb sauce

**Egli-Knusperli an hausgemachter Tartarsauce** CHF 29.50  
Filets de perche frit avec une sauce tartare  
Deep-fried fillets of perch with sauce tartare

**Nach Wunsch servieren wir Ihnen dazu:**

Sur demande, nous vous servons:/ Upon request with:

**Quinoa Salat /** Salade de quinoa / Quinoa salad

**Salatbouquet /** Bouquet de salade / Salad bouquet

**Salzkartoffeln /** Pommes de terre nature / Boiled potatoes

**Pommes allumettes /** Pommes allumettes / Julienne potatoes

**Trockenreis /** Riz / Rice

## *Dessert / Desserts / Desserts*

**Lauwarmer Schoggikuchen mit Rotweinkirschen & Joghurtglace** CHF 14.00  
Gâteau au chocolat tiède servi avec cerises au vin rouge  
et glace au yaourt  
Lukewarm chocolate cake on red wine cherries  
and yoghurt ice cream

**Karamellierte Ananasstücke mit grünem Pfeffer & Kokosnuss Glace** CHF 14.50  
Ananas caramélisé au poivre vert et glace à la noix de coco  
Caramelized pineapple with green pepper and coconut ice cream

**Eiskaffee mit Baileys** CHF 13.50  
Café viennois au Baileys  
Iced Coffee perfumed with Baileys