

Leichte Sommergerichte

Plats légers d'été/ Light summer dishes

Gourmetsalat - Bunter Blattsalat (Eichblatt-, Kopf- & Spinatsalat) CHF 24.00
mit Bio-Ei, Osietra-Kaviar, Gänseleber und Johannisbeeren

Salade composée avec œuf bio, caviar Osietra, foie gras et raisins de Corinthe

Mixed leaf salad with organic egg, Osietra caviar, goose liver and currants

Insalate Caprese - Büffelmozzarella mit frischem Basilikum CHF 19.00

Salade de tomates aux perles de mozzarella di bufala
et basilic frais

Tomato salad with buffalo mozzarella pearls and fresh basil

Honigmelone mit italienischem Rohschinken CHF 25.00

Jambon cru italien avec tranches de melon jaune

Honeydew melon with Italian raw ham



Roastbeef Teller - Zartes Rindsentrecôte dünn aufgeschnitten CHF 35.00
garniert mit Tartar-Sauce und Pommes allumettes

Plat de rosbeef - Entrecôte de bœuf tendre finement tranchée,
garnie de sauce tartare et frites allumettes

Roast beef - thinly sliced tender beef entrecôte steak,
served with tartar sauce and allumettes fries

Kleine Crevetten an Cocktailsauce, CHF 21.50
serviert mit frischer Avocado und Grapefruit

Petites crevettes sauce cocktail,
servi avec avocat frais et pamplemousse

Small prawns in cocktail sauce,
served with fresh avocado and grapefruit

Gebratene marinierte Aprikosen/Pfirsiche mit Burrata, CHF 26.00
Trüffelhonig und Grapefruit-Filets

Abricots/pêches rôtis avec burrata, miel de truffe et filets de pamplemousse

Roasted apricots/peaches with burrata, truffle honey and grapefruit fillets

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



**Gegrillter zarter Oktopus an Limetten-Vinaigrette,
Zuchetti-Potpourri, dazu neue Bratkartoffeln und Cherrytomaten** CHF 38.00

Poulpe tendre grillé avec vinaigrette au citron vert, cassolette de courgettes
et des pommes de terre nouvelles sautées croustillantes

Grilled tender octopus with lime vinaigrette, zucchini potpourri
and home fried potatoes

**Butterzartes Ribeye Steak vom Rind mit Chimichurri,
Baked Potato und Tomato «à la provençale»** CHF 52.00

Steak de faux-filet tendre et beurré avec chimichurri,
pomme de terre au four et tomate «à la provençale»

Buttery tender ribeye steak with chimichurri,
baked potato and tomato «à la provençale»

**Klassisches Schweizer «Hörnli und Ghackets»,
dazu servieren wir Ihnen Grana Padano und Apfelmus** CHF 29.00

Hachis & cornettes, servie avec Grana Padano et compote de pommes
«Swiss classic» minced beef with small pasta, served with
apple sauce and Grana Padano

**Rosa gebratenes Lamm-Entrecôte mit Knoblauchkruste,
serviert auf einem Sommertrüffel-Risotto** CHF 49.00

Entrecôte d'agneau rôtie rosée en croûte d'ail,
servie sur un risotto aux truffes d'été

Roasted lamb entrecôte with garlic crust,
served on a summer truffle risotto

Sommerdesserts

Desserts d'été/ Summer desserts

Sommernachtstraum/

Le Songe d'une nuit d'été / A Midsummer Night's Dream

Lauwarmes Schokoküchlein mit marinierten Beeren und Vanilleglacé CHF 19.00

Fondant au chocolat, fruits rouges marinés et et glace vanille

Lukewarm chocolate cake with marinated berries and vanilla ice cream

Typisch Schweiz/ Bisous de la Suisse/ Typically Swiss

Kalter Milchreis mit Schokostreusel und marinierten Aprikosen CHF 18.00

Riz au lait froid aux pépites de chocolat et abricots marinés

Cold rice pudding with chocolate chips and marinated apricots

Menu's am Mittag

Jede Woche stellen wir sieben neue Mittagsmenü's zusammen,
ergänzt mit einem aktuellen Tagesmenu.

Zu jedem Hauptgang servieren wir Ihnen eine Suppe,
einen Fruchtjus oder einen frischen Salat dazu.

So präsentieren wir unseren Gästen zum Zmittag
zwischen 11.30 Uhr und 13:45 Uhr
eine schöne Speiseauswahl zum Preis zwischen
CHF 23.00 und CHF 33.00.

Lassen Sie sich immer wieder aufs Neue überraschen oder
besuchen Sie unsere Website:

www.le-dezaley.ch

