

SOMMERMENU

SUMMER MENU

MARINIERTER ZIGER
im Zucchettimantel auf Gurkensalat
coated in courgettes with gherkin salad



APFEL PAPRIKA SUPPE
mit Käsechip
with cheese chip



GEBRATENES KALBSSTEAK MIT GRAPEFRUIT MARINIERT
mit Ravioli Verdi „Scala Gusti“ Kirschtomaten und Fühlingszwiebeln
served with Ravioli Verdi, cherry tomatoes and spring onions



KOKOS-PANNA-COTTA
mit Mango und Mandelkrokant
*Coconut Panna cotta
served with mango
and almond croquant*

3 Gang Menu *3 course menu* 59.00

4 Gang Menu *4 course menu* 68.00

WEINEMPFEHLUNG

WINE RECOMMENDATION

Heida «ST. VINZENZ» (Lengen Weine, Wallis)

Dieser Weisswein aus der kleinbeerigen Traubensorte, fruchtig und blumig, passt bestens zur Vorspeise wie auch zu Spargelgerichten.

1dl Fr. 6.00 7,5dl Fr. 45.00

Tindaro Monferrato Rosso (Tenute Neirano, Italien)
Cabernet Sauvignon und Barbera. In der Nase tiefgründig, anziehend, mit schönen Röstaromen und einem Hauch von schwarzen Johannisbeeren und Mandeln

1dl Fr. 6.00 5dl Fr. 30.00

VORSPEISEN STARTERS

SOMMERSALAT COLOURFUL SUMMER SALAD

Blattsalate mit Erdbeervinaigrette, Artischocken und Mandelkrokant

Leaf salad, with strawberry vinaigrette artichokes and almond croquant 12.50

GEMISCHTER SALAT MIXED SALAD

mit französischer oder italienischer Sauce

with French or Italian dressing 11.50

GRÜNER BLATTSALAT LEAF SALAD

mit französischer oder italienischer Sauce

with French or Italian dressing 7.50

MARINIERTER ZIGER MARINATED ZIGER

im Zucchettimantel auf Gurkensalat

caoted in courgettes with gherkin salad 12.50

RINDSTARTAR BEEFSTEAK TARTARE

der Klassiker serviert mit Toastbrot

the classic served with toast

klein / small

130g 27.50

70g 19.00

TROGELI PLÄTTLI

Trockenwurst, Rohschinken, Trockenfleisch „Habcher Ruschtig“,
Mutschli und Alpkäse

*Smoked sausage, raw ham, dry meat, mutschli cheese
and alpine cheese*

23.50

SUPPE SOUP

APFEL PAPRIKA SUPPE APPLE SWEET PEPPER SOUP

mit Käsechip

with cheese chip

9.00

mit Ziger im Zucchttimantel *with Ziger caoted in courgettes*

12.50

TAGESSUPPE SOUP OF THE DAY

7.50

HAUPTGANG *MAIN COURSE*

| | |
|---|---------------------------|
| GEBRATENES KALBSSTEAK MIT GRAPEFRUIT MARINIERT <i>GRILLED VEAL STEAK MARINATED WITH GRAPEFRUITS</i> mit Ravioli Verdi „Scala Gusti“ Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln <i>served with Ravioli Verdi, cherry tomatoes and spring onions</i> | 43.00 |
| POULETBRUST <i>CHICKEN BREAST</i> Gefüllt mit getrockneten Tomaten, dazu Rotweinsauce, Polenta Schnitte und Gemüse <i>Stuffed with dried tomatoes, served with red wine sauce, polenta slices and vegetables</i> | 28.00 |
| KNOCHENGEREIFTES ENTRECÔTE <i>SIRLOIN STEAK</i> mit Café de Paris, Lyonerkartoffeln mit Trockenfleisch dazu Gemüse <i>served with Café de Paris, potatoe Lyonese style with dry meat and with vegetables</i> | 200g 41.00 300g 49.00 |
| SPARE RIBS <i>SPARERIBS</i> mit BBQ Sauce glasiert, dazu Pommes frites <i>glazed with BBQ sauce served with french fries</i> | 660g 27.00 1000g 36.00 |
| RAHMSCHNITZEL <i>PORK ESCALOPE WITH MUSHROOM SAUCE</i> mit Pilzsauce, Nudeln und Gemüse <i>served with noodles and vegetables</i> | 25.00 |
| klein / <i>small</i> | 19.50 |
| PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL <i>BREAD CRUMBED PORK ESCALOPE</i> mit Pommes frites und Gemüse <i>served with french fries and vegetables</i> | 24.50 |
| klein / <i>small</i> | 18.50 |
| SEEFELD BURGER mit Rindhackfleisch, Alpkäse, Zwiebeln, Tomate, Gewürzgurken und Pommes frites <i>served with minced beef, Alpine cheese, tomatoes, gherkins and french fries</i> | 24.50 |
| KALBSLEBER <i>FRIED CALF'S LIVER</i> sautiert mit Schalotten, Kräutern, Kalbsjus und knuspriger Rösti <i>fried with shallots, herbs, red wine meat sauce and Rösti potatoes</i> | 31.00 |

KALBS CORDON BLEU *VEAL CORDON BLEU*
mit Alpkäse, Trockenfleisch „Habcher Ruschtig“,
Pommes frites und Gemüse
*stuffed with Alpine cheese, dry meat, french fries
and vegetables*

38.50

FITNESSTELLER *FITNESS PLATE*
Auswahl von bunten Gemüsesalaten und Blattsalaten
Selection of vegetable salads and leaf salad
mit Schweinesteak / *pork steak* (200 g) 28.00
mit Entrecôte / *beef sirloin steak* (200 g) 37.00
mit mariniertem Kalbsteak / *marinated veal stea* (180 g) 39.00
mit gefüllter Pouletbrust / *stuffed chicken breast* 26.00

EGLIFILETS MIT MANDELBUTTER
PIKE PERCH WITH ALMOND BUTTER
mit Salzkartoffeln und Sommergemüse
served with boiled potatoes and summer vegetables

klein / *small* 35.00
29.50

VEGETARISCH *VEGETARIAN*

RAVIOLI VERDI VON „SCALA GUSTI“ *RAVIOLI VERDI*
Gefüllt mit Käse dazu Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln
Stuffed with cheese served with cherry tomatoes and spring onions

22.50

SPAGHETTI *SPAGHETTI*
mit Tomatensauce
served with tomato sauce

16.50

TISCHLEIN DECK DICH FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE *FOR THE LITTLE ONES*

VILLA KUNTERBUNT

Kleiner, kunterbunter Salat

Small colourful salad

4.50

HANS IM GLÜCK

paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse

Bread crumbed pork escalope served with

french fries and vegetables

9.50

MAX UND MORITZ

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse

Chicken Nuggets served with french fries and vegetables

9.50

Deklaration von Allergien & Intoleranzen

Liebe Gäste, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleisch Deklaration *Meat declaration*

Kalb *Veal*

Schweiz *Switzerland*

Schwein *Pork*

Schweiz *Switzerland*

Rind *Beef*

Schweiz *Switzerland*

Poulet *Chicken*

Schweiz *Switzerland*

Fisch *Fish*

Schweiz *Switzerland*, oder mit *or with* „MSC“ / „FRIEND OF THE SEA“

Label

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7,7% MWST