

# MENU

## Vorspeisen

Rucola, Feta & Wassermelonen Salat (v)

25.50

San Marzano Tomaten mit Pesto (v)

Burrata, Rucola & Balsamico Dressing

27.50

Kalte Gurken Suppe

mit Dill & Baby Crevetten

28.50

“Cajun” Lachs sautiert

Auf Zwetschgen Gazpacho

29.50

“Octopus” Salat

mit Baby Kartoffeln und “Spanish Chorizo”

29.50

Mango Avocado Tuna Tartar

Wakame Salat

29.50

Gazpacho Andaluz

mit Pa amb oli\*

\*geröstetem Brot & Jamon Serrano

28.50

Apfel, Birne, Rucola & Parmesan Salat (v)

22.50

## Hauptspeisen

Seeteufel & Langostinos

Safran Sauce & Sommergemüse

63.50

Kabeljau Steak vom Grill

Zucchini, Paprika, Kartoffeln

& “Mango Chutney”

52.50

Grillierter Lachs mit Pak Choi

Kirschtomaten & “Alioli Topping”

49.50

“New Zealand Lamb Chops” vom Grill

Chimichurri Sauce & geröstetes Gemüse

53.50

“Dieter Meier” Rindsfilet vom Grill

“Spanish Chorizo”, Folienkartoffel

Café de Paris

69.50

Kalbsmedaillon im Speck

Grüne wilde Spargel, frische Morcheln

Rotwein Sauce

61.50

“Fettucine” mit Hummer & Garnelen

75.50

“Fried Rice” mit “Thai Chicken”

49.50

Rigiblick Fish Topf

Seeteufel, Lachs, Kabeljau, Hummer & Garnelen

Hummer Butter Sauce

79.50, Für 2 Personen 155