


# Sommer - Hits

## VORSPEISEN / ENTREES

<b>TOMATEN - MOZZARELLA SALAT / SALADE DE TOMATES ET MOZZARELLA</b>  <sup>8,12</sup>	14
mit Balsamico Dressing und frischem Basilikum / <i>avec sauce balsamico et basilic frais</i>	
<b>MANGO - BÜFFELMOZZARELLA SALAT</b> <sup>8,12</sup>	
<b>SALADE DE MANGUE ET MOZZARELLA BUFFALO</b>	15
mit frischem Basilikum an roter Chili-Vinaigrette / <i>avec basilic frais et vinaigrette au chili rouge</i>	
<b>NACHOS ÜBERBACKEN MIT CHEDDAR KÄSE</b> <sup>4,6,7,9,12</sup>	10
<b>CHIPS DE MAIS GRATINÉS AVEC FROMAGE CHEDDAR</b>	
mit Guacamole, pikanter Tomatensalsa & Sauerrahm / <i>avec guacamole, sauce tomate piquante &amp; crème acidulée</i>	

## FLORIDA KLASSIKER / TRADITIONS FLORIDA

<b>THONSATAT / SALADE DE THON</b> <sup>1,2,7,8</sup>		23
mit verschiedenen Salaten garniert / <i>garnie de salades diverses</i>		½ 20
<b>POULETSALAT „FLORIDA“ / SALADE DE POULET „FLORIDA“</b> <sup>1,7</sup>		22
mit Melonen garniert / <i>garnie avec du melon</i>		½ 19
<b>ROASTBEEF - TELLER / ASSIETTE ROASTBEEF</b> <sup>1,11</sup>		26
mit Pommes Frites und Tartarsauce / <i>Pommes frites et sauce tartare</i>		½ 23
<b>HAUSGEMACHTER BBQ BURGER / BBQ-BURGER FAIT MAISON</b> <sup>1,6,7,9,11,12</sup>		23
mit Speck, beidseitig gebratenem Spiegelei, Tomaten, Zwiebeln, hausgemachter Barbequesauce, im Brötli, Pommes Frites mit Knoblauch Dipp <i>avec lard, œuf au plat retourné, tomates, oignons, sauce barbecue maison, dans un petit pain, pommes frites, dip à l'ail</i>		
<b>FISCHKNUSPERLI IM CHÖRBLI (250g)</b> <sup>1,2,7,8,11</sup>		27
Felchen, Zander und Eglifilets, mit Zitrone und Tartarsauce <b>FILETS DE POISSONS FRITS EN CORBEILLE (250g.)</b> <i>Fera, sandre et filet de perche, citron et sauce tartare</i>		

## VEGETARISCH ODER VEGAN / VÉGÉTARIEN OU VEGAN

<b>GRIECHISCHER SALAT / SALADE GRECQUE</b>    mit Olivenöl und Essig / ohne Feta avec huile d'olive et vinaigre / sans feta	21
Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Peperoni, schwarze griechische Oliven, rote Zwiebelringe, Feta-Käse und Melonen <i>Salade verte avec tomates, concombres, poivrons, olives noires grèques, oignons rouges, feta et melon</i> <sup>7,8,12</sup>	
	½ 18

## WEINEMPFEHLUNG / VINS CONSEILLÉS

### Weisswein / Vin blanc

<b>Siccus</b> , Johannisberg, AOC, Domaine du Mont d'Or, Sion	2019	1 dl	6.7
<i>Frisch, feine Zitrusfrüchtenoten, vor allem Zitrone und rosa Grapefruit. Lebhaft im Auftakt, angenehm füllig, schöne Länge, Finale auf fruchtigen Noten, gestützt von einer leichten bitteren Spitze.</i>		7.5 dl	49

### Rotwein / Vin rouge

<b>Novas</b> , Syrah, Mourvèdre	2015	1 dl	6.2
<i>Limitierter Ertrag aus bio-dynamischen Anbau und von Hand geerntet, zeichnet sich dieser Cru durch seine tief dunkelrote Farbe und violetten Reflexen aus. Intensiver, dichter Wein mit feinen Aromen von reifen Brombeeren und Cassis. Butterweiche, seidige Tannine und zartem Vanillebouquet. Er ist von guter Struktur und hat eine ausgeglichene Säure.</i>		7.5 dl	45
<b>Gran Castillo</b> , Cabernet Sauvignon, Denominación de Origen	2019	1 dl	5.6
<i>Rubinrot. In der Nase Aromen von roten Früchten. Am Gaumen fruchtig und süss, sehr gute Struktur mit ganz leisen Toastnoten. Während 4 Monate im amerikanischen Holz ausgebaut. Langanhaltender Abgang.</i>		7.5 dl	41

Inklusive MwSt.