

Sommer Schmankerln

Salatteller „Principessa“	22.00
Duett von der Honig und der Wassermelone Mit bunten Salatvariationen an einem Dressing nach Wahl	
Salat „Napoli Caprese di Bufala“	22.00
Frischer Büffelmozzarella mit saftigen Ramato-Tomaten, Grillierte Zucchini an einem würzigen Basilikumpesto Serviert mit knusprigen Crisinis	
Geflügelsalat „Oriental“	23.00
Pouletstreifen mit Früchten und gerösteten Mandeln Auf einem Salatbett an einem delikaten Currydressing	
Geflügelsalat „Hawaii“	23.00
Pouletstreifen mit Früchten und gerösteten Mandeln An einer fruchtigen Cocktailsauce	
Salatteller „Bikini“	22.00
Mit „Vegi“ Frühlingsrollen und Sojasauce Salatvariationen an einem Dressing nach Wahl	
Gebackene Champignons „Vienna“	23.00
Mit gemischten Sommersalaten und Sauce Tartar	
Rindfleischsalat „Styriarte“	23.00
Marinierter Tafelspitz mit roten Zwiebelringen, Auf saisonalen Blattsalaten mit Apfelessig und Kürbiskernöl	
Beefsteak Tartar „Classic“ 180 Gr.	28.00
Pikant mariniertes Beefsteak Tartar nach Art des Chefs	

Fitnesssteller Vom Grill



Unsere Fitnesssteller servieren wir Ihnen mit bunten Salaten und Kräuterbutter.
Wählen Sie bitte aus Kürbiskernöldressing, Französischem
oder italienischem Salatdressing.

Paniertes Schnitzel		26.00
Pouletbrüstli	200 Gramm	30.00
Schweinssteak	200 Gramm	30.00
Hirschentrecote	200 Gramm	36.00
Rindsentrecote	200 Gramm	36.00
Pferde Filet	200 Gramm	36.00
Rinder Filet „Angus Beef“	200 Gramm	44.00

Viva Italia

Cozze alla Marinara	als Vorspeise	26.00
	als Hauptgang	32.00

Frische Miesmuscheln in der Schale gegart im Weisswein mit Gemüsejulienne,
Knobli, Peperoncini und italienischen Kräutern
Den Hauptgang servieren wir mit Pommes Frites

Sommer Pizza Carpaccio	26.00
Tomatensauce, Mozzarella, Hauchdünne Rindsfiletscheiben, Ruccola, Balsamicospray, Oliven-Zitronenöl und Späne vom Grano Padano	

Pizza Caprese di Napoli	23.00
Tomatensauce, Büffelmozzarella, frische Ramato-Tomaten Gebratene Zucchini und Basilikum,	