

# SAISONAL

## BURRATINA "CAPRESE"

Frischer Tomatensalat mit gegrilltem Pfirsich  
serviert mit „Burratina di Bufala“  
Pinsa-Brot, mit Olivenöl und Rosmarin  
fresh tomato salad with grilled peach  
served with "Burratina di Bufala"  
Pinsa bread, with rosemary and olive oil

24

## GAZPACHO DE MELÓN

Kalte Melonensuppe mit Alpenminze  
und knuspriger "Torpedo" Krevette  
chilled melon soup with alpine mint  
and crispy "Torpedo" shrimp

14

## LOBSTER "ALLA PUTTANESCA"

Linguine mit gegrilltem Black Rock Hummerschwanz  
an konfiertem Tomatensauce, mit Knoblauch, Oliven und Kapern  
Linguine with grilled Black Rock lobster tail  
served in a confit tomato sauce, with garlic, olives and capers

41



**BEO b e e f**

## RIB-EYE "Chimichurri"

Rindshohrückensteak mit erfrischender Kräuter Vinaigrette  
Rucolasalat mit Hobelkäseflocken, schwarzen Oliven  
roten Zwiebeln, Avocadowürfeln und Granatapfelkerne  
Swiss Rib-Eye Steak with refreshing herbal vinaigrette  
arugula salad with cheese flakes, black olives  
red onions, avocado cubes, and pomegranate seeds

49

Pommes Frites / French Fries + 5.-

## EGLI "À LA MEUNIÈRE"

Knusprig gebratene Eglifilets, aus nachhaltiger Zucht  
mit goldbraunen Mandelsplittern, Pommes Allumettes und Spinat  
Crispy fried perch fillets  
from sustainable farming, topped with golden almonds,  
served with matchstick fries and spinach

54