

## Saisonale Empfehlungen unseres Küchenchefs Kevin Neff

### Speisen

Vorspeise    Hauptgang

<b>Erdbeerkaltschale</b> Prosecco   Erdbeerchip   Erdbeer-Basilikumragout	14.00	
<b>Taboulé</b> Couscous-Salat   Gurkenwürfel   Tomate   Cipolotti   Minze Cashewnüsse  auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne zusätzlich 3 Black Tiger Crevetten	14.00	18.00    +12.00
<b>Kalbstatar</b> mariniert mit Zitronenolivenöl   Brotchip	16.00	29.00
<b>Roastbeef-Teller</b> rosa gebratenes Roastbeef   dünn aufgeschnitten   Tartar Sauce Blattsalat   Kräuterdressing	23.00	39.00
<b>Pulled Pork Burger</b> hausgemachtes Pulled Pork   Brioche-Bun   Cole Slaw Salat Süßkartoffel-Frites		35.00
<b>Madras-Linsencurry</b> Gemüsewürfelchen   Blaubeeren   Aprikosen   Feigen		21.00

### Unsere Weinempfehlung

10 cl                      75 cl

<b>Œil-de-Perdrix Château d'Auvernier Neuchâtel AOC</b> Produzent: Caves du Château d'Auvernier Traubensorte: Pinot Noir	8.50	50.00
<b>Schiterberger Himmelsleiterli AOC</b> Produzent: Landolt Weine Traubensorte: Pinot Noir	8.00	51.00