



## ABEND-KARTE

### VORSPEISEN

- Blattsalat / Gemischter Salat mit marinierten Kräutern und Eigelbflocken mit Nizza-Cracker – CHF 9.50 / 14.00  
Ceviche Fisch im Kräutersud und Limettensaft mariniert, mit Mais Muffin – CHF 18.50  
Cazpacho Gemüsekaltschale – CHF 8.50 / mit Crevetten 15.-  
Griechischer Salat – CHF 16.50  
Vitello Tonnato – CHF 18.50  
Grill Avocado mit einer Pikanten Gemüse Relish und Salat-Bouquet – CHF 16.00

### HAUPTSPEISEN

- Sheppards Pie Rindsgehacktes mit Kartoffeln und Erbsen in einer Pastete Gebacken an Jus – CHF 28.50  
Schwyzer Schweins Cordon Bleu mit Rauchschinken und Urchigerbergkäse mit Spätzli und Gemüse – CHF 34.50  
Zwiebelrostbraten Rinds Entrecôte an einer dunklen Bratensauce dazu geröstete Zwiebeln und Kartoffel-Gurkensalat – CHF 38.50  
Bouillabaisse Meeresfischeintopf mit Safran und Gemüsen mit einer Aioli – CHF 32.50  
Moussaka Kartoffel Auberginen Auflauf – CHF 29.50  
Moussaka Kartoffel Auberginen Auflauf mit gebratenem Lammnierstück – CHF 36.50

### DESSERTS

- Crema Catalana mit Zitronensorbet – CHF 16.50  
New Yorker Cheesecake mit Beeren und Minzschokolade – CHF 14.50  
Paris Brest Nougatcreme mit Karamellisierten Haselnüssen in einem Brandteiggebäck mit einem Fruchtigen Sud – CHF 16.50  
Eiskaffee Mythenforum mit/ohne Kirsch – CHF 10.50/9.50  
Tipp: Fragen Sie uns nach unserer Saison-Auswahl