



## Sommerlich leicht.....

### ***Sommer HIT ! Chateaubriand einmal anders.....***

*Serviert ab 2 Personen pro Person 52.50*

*Rindsfilet gebraten und geschnitten auf gebratenem Gemüse.*

*Dazu Meerrettichschaum. Mixsalat. Ein Gedicht.....!*

#### **POWER Steak 47.00**

Brasil Rindsfilet-Tournedo, gewürzt mit Zitronenpfeffer  
serviert mit verschiedenen Salaten.

#### **Rindsfiletwürfel „TALVO“ 43.50**

Brasil Rindsfiletwürfel an würziger Brandysauce mit Eierschwämmli,  
serviert mit Nudeln.

#### **WIENERSCHNITZEL 43.50**

Schweizer Kalbfleischschnitzel paniert und gebraten wie es  
der Wiener moog. Mit Gemüse und Pommes.

#### **Paillard de veau „Summerzyt“ 39.50**

Kalbsschnitzel mit Zitronen-Pfefferbutter und verschiedenen Salaten.

#### **SOMMER STEAK 42.00**

Schweizer-Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter und verschiedenen  
Salaten. Dazu wenig Pommes frites.

#### **Roastbeef à l'Anglaise 34.50**

1A Entrecôte am Stück gebraten, kalt aufgeschnitten. Serviert mit  
Sommersalaten und wenig Pommes frites.

#### **Vitello Tonnato 29.50**

Kalter Kalbsbraten in Tranchen geschnitten mit feiner Thonsauce.  
Serviert mit verschiedenen Salaten und kleiner Rösti.

#### **Fifty-fifty 35.50**

Kalbfleisch – und Schweinsfiletsgeschnetzeltes an Vermouth-  
Champignonssauce mit Gemüsestreifen. Mit Bärner Chrüterspätzli.