

## Salate und kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat		8.00
Gemischter Salat		9.50
„Bärner Märtsalat“		
Knackige bunte Blattsalate mit Speckstreifen, gehacktem Ei, Pfirsichspalten, Himbeeren und knusprigen Brotcroûtons		13.50
<i>Wählen Sie Ihr Dressing: French, Italienne oder Honig-Balsamico</i>		
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella mariniert mit Olivenöl, Balsamico und Basilikum		12.50
Würziges Rindfleischtatar mit Kapern, Zwiebeln und Gurken serviert mit goldenem Toast und Butter		18.50
	<i>als Hauptgericht</i>	29.50
„Caipirinha-Lachsfilet“		
Roh mariniertes Lachsfilet mit Limetten, Minze und Rohrzucker serviert mit Caipirinha-Espuma auf Fenchel-Rucola-Salat		18.50
Crostini zum selber streichen!		
Frisch und knusprig gebackene Crostini mit dreierlei Tapenade (Trockentomaten-Oliven, Aubergine-Knoblauch, Thunfisch-Kräuter)		
	6 Stück	10.50
	12 Stück	17.50

## Suppen

Gazpacho mit Basilikumöl und Peperoniwürfeli		9.50
Eierschwämmli-Schaumsuppe mit Kräuter-Prussiens		11.00

## Vegetarische Gerichte

	kl. Port	gr. Port
Kartoffel-Gnocchi „Caponata“ mit sizilianischem Ratatouille, Kräutern und knusprigem Parmesan-Kracker	18.00	24.00
Goldene Gemüse-Piccata mit Tomaten-Oliven-Salsa auf sämigem Safran-Risotto	19.00	25.00

## Fischgerichte

	kl. Port	gr. Port
Grillierte norwegische Lachstranche mit Olivenpesto auf lauwarmen Salat von Artischocken, Bohnen, Trockentomaten und Kartoffeln an Pommery-Senf-Vinaigrette	28.00	35.00
Baby-Eglifilets nach Art des Chef's mit Champignons und Kapern serviert mit Salzkartoffeln	29.00	37.00
Gebratene Riesenkrevetten „Thaïti“ mit Chili, Mango-, Papaya- und Tomatenwürfel, Schnittlauch und gerösteten Pinienkernen serviert mit Kokosnuss-Vanille-Reis	35.00	42.00

## Fleischgerichte

	kl. Port	gr. Port
Bauernbratwurst von der „Linden Metzgerei“ mit Zwiebelsauce und knuspriger Butter-Rösti		19.50
Gebratene „Tandoori-Pouletbrust“ mit Melonen-Raita serviert auf pikantem Gemüsecurry und golden gebackenem Chapati (indisches Fladenbrot)	25.00	29.50
Geschnetzelte Kalbsleberli mit Kräutern und Portwein serviert mit knuspriger Butter-Rösti	29.00	35.00
Kalbsgeschnetzelttes an Eierschwämmli-Rahmsauce serviert mit knuspriger Butter-Rösti	33.00	39.00
Saltimbocca vom Kalb mit Balsamico-Jus auf sämigem Safran-Risotto mit konfierten Kirschtomaten	36.00	42.00
Gebrautes Swiss-Beef-Entrecôte mit Kräuter-Pinien-Kruste		
Kresse-Kartoffel-Galetten und Sommergemüse (250 g)		46.00
(150 g)	38.00	
Airport-Mixed Grill mit Kalb, Poulet, Rind, Cipollata und Speck serviert mit Knoblauchdipp und Kräuterbutter		
Twister frites und sizilianisches Ratatouille		39.00