



## Menuvorschläge Sommer

### Herzhafte Suppen

Tomatensuppe mit Basilikum und Rahmhaube	Fr.	9.50
Pestogazpacho, der spanische Klassiker, erfrischend kalt	Fr.	9.50

### Frische Salate

Buntes Bouquet aus saisonalen Blattsalaten	Fr.	9.50
Gemischter Salat mit Sprossen	Fr.	11.50
Erdbeer-Melonensalat mit Feta und Rucola	Fr.	14.50
Tomatensalat mit Mozzarellaperlen, Balsamico, Pesto rosso und Basilikum	Fr.	14.50

### Vorspeisen

Würzige Bruschetta mit Tomaten, Auberginen und Zucchini	Fr.	13.50
Hausgemachter Antipastiteller mit grilliertem Gemüse, Champignons, Pastrami, Salami, Oliven, Feta, Dörrtomaten, Grana Padano, Rucola und Pesto	Fr.	17.50
Ravioli aus unserer Nudelwerkstatt mit Ricotta/Spinatfüllung und Pestoausswahl	Fr.	17.50

*Zu unseren Suppen, Salaten und Vorspeisen servieren wir Ihnen Brot, von  
unserer Bäckerei im Holzofen gebacken.*

### Hauptgänge mit Fleisch

Cordon bleu vom Schwein, Pommes Frites, Gemüsebouquet	Fr.	36.00
Lammierstück im Kräutermantel mit Jus, hausgemachte Nudeln, grüne Bohnen	Fr.	39.00
Pouletbrüstli auf Ratatouillegemüse mit Rosmarinkartoffeln	Fr.	41.00
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, Rösti, Gemüsedreierlei	Fr.	43.00

### Vegetarische Hauptgänge

Grünerkärtschli mit Joghurtdip, neue Kartoffeln, grüne Bohnen	Fr.	26.00
Gemüsestroganoff, hausgemachte Tagliatelle	Fr.	28.00
Haferflocken-Kokoschüchli, gelbe Currysauce, Gemüse	Fr.	28.00

### Dessert

Erdbeerparfait mit Schoggisauce	Fr.	12.50
Schoggimousse mit Früchten	Fr.	12.00
Aprikosentiramisu mit Amaretto	Fr.	12.00
Warmer Schokokokoskuchen mit Vanilleglace und Rahm	Fr.	13.00
Dessertteller KORN.HAUS (Dessert mit dreierlei Komponenten)	Fr.	16.00