



BBQ DE LUXE

Freitag, 7. August 2026 von 18:00 bis 21:00 Uhr

gemischte Brotauswahl mit Oliven-Ciabatta, Rosmarin-Focaccia
Kräuter-Hüttenkäse & Ajvar ✓

Vorspeisen und Salate

bunte gemischte saisonale Blattsalate ✓✓ | verschiedene Dressings ✓
Balsamico-Essig | Olivenöl | geröstete Kerne ✓✓ | Croûtons ✓
Farmer-Salat ✓ | Maissalat mit roter Paprika ✓
Blaukraut-Rohkostsalat ✓✓ | Kartoffel-Radieserl-Salat ✓
Schweizer Wurstsalat | Rote-Bete-Salat mit Himbeeressig ✓✓
abgeflämmt Ziegenkäse | eingelegte Walnuss | frische Feigen ✓
Antipasti-Auswahl

vom Grill

Rumpsteak
Käsekrainer
marinierter geräucherter Tofu
Calmar
Saiblingsfilet

dazu

kleine Rosmarinkartoffeln mit Meersalz ✓✓
Maiskolben in der Folie gegart ✓
mediterrane Gemüsespieße ✓✓
mittelscharfer Senf | Ketchup | Aioli | BBQ-Sauce | Kräuterbutter ✓

Desserts

Nuss-Strudel vom Brett | Vanillesauce ✓
weiße Schokoladenmousse | frische Beeren ✓
Panna Cotta | Himbeermark ✓
Salat von frischen Früchten | Minze ✓✓

pro Person 44 €

Eventuelle Zusatzstoffe oder Allergene entnehmen Sie bitte der separaten Karte
oder fragen Sie unser Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. ges. MwSt. und Service.

✓ Vegetarische Gerichte ✓✓ Vegane Gerichte