

Dr Summer-Egge

Gluschtige Sommergerichte

Kalter Roastbeef-Teller	33.00
mit Tartarensauce, Zwiebeln, Essiggurken, Pommes frites oder gemischtem Salat	30.00
Vitello tonnato	36.50
Kalter Kalbsbraten mit Thonsauce, Zwiebeln, Kapern, Essiggurken, Pommes frites oder gemischtem Salat	33.50
"Egghölzli-Salat" in der Brotkruste	27.50
an Knoblauch-Joghurtsauce mit sautierten Pouletstreifen, exotischen Früchten, Kernen und Nüssen	
Wurst-Käsesalat	22.50
auf Blattsalat mit Knoblauchbrot	19.50
"Sommer-Teller"	32.50
mit Rohschinken, Rauchlachs, Thonmousse, Feta, Melone, gefüllten Antipasti, Oliven, Tortillas mit Guacamole & Knoblauchbrot	29.50
"Vegi-Sommer-Teller"	27.50
mit Feta, Melone, gefüllten Antipasti, Oliven, marinierten Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Tortillas mit Guacamole & Knoblauchbrot	24.50
Rindstatar mit Toast und Butter	32.50
auf Wunsch mild, rassig oder scharf	25.50
mit Calvados, Cognac oder Whisky	+ 3.00
Pulled Beef «gezupfter Genuss»	34.50
serviert in der Brotkruste, mit Sauerrahm und Coleslaw Salat	

Vom Chef de Grill

Maispoularde «saftig und zart»	34.50
Wartezeit ca. 20 Minuten	
Schweinssteak «chüschtig und fein»	32.50
Schweins-Spareribs «würziger BBQ-Traum»	39.50
mit Char Siu-Marinade	
Kalbsbratwurst «klassisch und guet»	28.50
Rindsentrecôte	42.50
Grill-Gemüseteller	25.50
Grilliertes Gemüse, Tortillas mit Guacamole und Fetakäse	22.50

Beilagen nach Wahl: Baked Potatoes mit Kräuter-Sauerrahm, Reis oder Pommes frites.

Saucen nach Wahl: Aprikosensenf, Barbecuesauce, Schalottenconfit oder Café de Paris.

Zu allen Fleischgerichten servieren wir eine Grillgemüsebeilage (Tagesangebot).

Diese Gerichte vom Grill servieren wir Ihnen gerne von 17.30 bis 21.30 Uhr