

298 Hafenrestaurant - Gutbürgerlich, Mediterran

VORSPEISEN & SALATE

100 Saisonale Salatschüssel	12.80
serviert mit frischem saisonalem Gemüse und Blattsalat	
101 Nüsslisalat	15.50
Speck, Ei, Brotcroutons, French Dressing	
102 Knuspriges Tomaten-Mozzarella-Knoblibrot Basilikum	9.90
103 Gebackene Blumenkohlröschen	9.80
Tartarsauce	

SUPPEN

104 Kürbiscrèmesuppe	13.50
Vanille, Kürbiscrumble	

TARTAR

105 Rindstatar Vorspeise	21.50
an hausgemachter Spezialsauce mit Brioche-Toast und Butter	
106 Rindstatar Hauptspeise	36.50
an hausgemachter Spezialsauce mit Brioche-Toast und Butter	
107 Balik Rauchlachstatar Vorspeise	19.50
mit Brioche-Toast und Butter	
108 Balik Rauchlachstatar Hauptspeise	31.50
mit Brioche-Toast und Butter	
109 Grillgemüsetatar Vorspeise	15.50
grillierte Auberginen, Zucchini, Peperoni, Tomaten, mediterrane Kräuter, Olivenöl «Extra Vergine» mit Brioche-Toast und Butter	
110 Grillgemüsetatar Hauptspeise	25.50
grillierte Auberginen, Zucchini, Peperoni, Tomaten, mediterrane Kräuter, Olivenöl «Extra Vergine» mit Brioche-Toast und Butter	

HAUPTGERICHTE

111 Aus dem Wok Vegi	27.50
Vegetarische, asiatische Gemüsepfanne Mit Kokosnussmilch, mildem Bali-Curry, Sprossen frischen Shiitake-Pilzen und Cashew-Nüssen, serviert mit Basmati-Reis	
112 Aus dem Wok Poulet	36.50
Pouletfleisch, asiatische Gemüsepfanne Mit Kokosnussmilch, mildem Bali-Curry, Sprossen frischen Shiitake-Pilzen und Cashew-Nüssen, serviert mit Basmati-Reis	
113 Aus dem Wok Crevetten	36.50
Black Tiger Riesencrevetten, asiatische Gemüsepfanne Mit Kokosnussmilch, mildem Bali-Curry, Sprossen frischen Shiitake-Pilzen und Cashew-Nüssen, serviert mit Basmati-Reis	
115 Fischknusperli	35.50
Egglfilet im Bierteig gebacken mit Tartarsauce und Pommes frites	
116 Egli gebraten	42.50
mit Mandeln an heisser Butter, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln	
118 Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»	42.50
Kalbfleisch von Hand geschnitten an Champignonrahmsauce, serviert mit saisonalem Gemüse und Butternudeln	
119 Geschmorte Rindskopfbäggli	37.50
Ofenkarotten, Kräuter-Kartoffelstampf	

208 Prosecco Extra Dry DOC, Val d'Oca	52.00
75 Cl	
209 Moscato d'asti DOCG, Bosio	50.00
75 Cl	

WEISSWEINE

210 Sancerre Blanc, Les Cailletes, Jean-Max Roger	57.00
75 Cl	
211 Roero Arneis Docg Valle die Lunghi, La Brenta d'oro	54.00
75 Cl	
212 Cataratto IGP Sicilia, Lombardo Vini	49.00
75 Cl	
213 Verdejo Carrasvinas, Bodegas Felix Lorenzo Cazacha	46.00
75 Cl	
214 Riesling Smaragd ied Steinriegl, Weingut Jäger	76.00
75 Cl	

ROSÉ

215 Esprit Soleil Cinsault IGP (Vegan)	53.00
75 Cl	

ROTWEIN

216 Barbera d'Alba Barrique Doc Egidio, Bosio	53.00
75 Cl	
217 Ripasso Valpolicella DOC Superiore, Tenuta il Canovino	59.00
75 Cl	
218 Milia, IGT Toscana Rosso	62.00
75 Cl	
219 Terra di Monteverro IGT, Monteverro	83.00
75 Cl	
220 Primitivo Salento Pizzorosso IGP Puglia	58.00
75 Cl	
221 Alto Sios D.O Costers del Segre	61.00
75 Cl	

SCHAUWEINE