

SOMMER IN DER TRICHTI

VORSPEISEN

Avocado-Tomaten-Tatar mit Rauchlachsrose und Frischkäse	Fr. 15.50
Bunter Blattsalat «Sommerfrische» mit Radieschen, Cherrytomaten, Melone	Fr. 14.--
Tomatensalat «Tre colore» Cherrytomaten mit Bufala-Mozzarella und Basilikumpesto	Fr. 13.50

KALTE HAUPTSPEISE

Gourmet - Teller Zarter Kalbsbraten mit Thonsauce und rosa gebratenem Roastbeef mit Tatarsauce, Rauchlachs, Melone, Radieschen, Cherrytomaten, Kapern und Salaten garniert	Fr. 32.--
Roastbeef - Teller mit Tatarsauce, Melone, Radieschen, Cherrytomaten und Salaten garniert	Fr. 28.--
Vitello Tonnato Zarter Kalbsbraten mit Thonsauce, Kapern, Melone, Radieschen, Cherrytomaten und Salaten garniert	Fr. 28.--
Antipasti - Teller «MÜHLI» Bündnerfleisch, Rohschinken, Tête de Moine, Oliven, Radieschen, mediterranes Gemüse, Cherrytomaten, Zwiebeln, Kapern, Melone	Fr. 28.--
Rinds - Tatar «Smoker» mit Cognac verfeinert raffiniert gewürzt, im Eichholzrauch serviert Dazu Toast und Butter	Fr. 33.50 (Mild/Mittel/Scharf)

Der passende Sommerwein: Rosé 1dl. Oeil de Perdrix Wallis	Fr. 5.60
(7dl. Qualität) Rosé 1dl. Miraval Frankreich	Fr. 7.50
Weiss 1dl. Räuschling Meilen	Fr. 6.50
Weiss 1dl. Aigle Murailles Waadt	Fr. 7.50

HAUPTSPEISEN

<i>Fisch Knusperli Eglibfilets im hausgemachtem Bierteig mit Salaten garniert, Tatarsauce</i>	<i>Fr. 32.--</i>
<i>Branzino „Mediterran“ Wolfsbarsch gebraten mit Tomaten/Oliven Garnitur, serviert mit mediterranelem Gemüse und Bratkartoffeln</i>	<i>Fr. 38.50</i>
<i>Riz Casimir Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce im Reising und mit Früchten garniert</i>	<i>Fr. 37.50</i>
<i>Kalbsleberli „Salvia“ In Butter und Salbei gebraten dazu Risotto (Es het solangs het)</i>	<i>Fr. 37.--</i>
<i>Cordon bleu (Kalb) „Summertime“ Gefüllt mit Rohschinken, Bufala Mozzarella, Tomaten und Rucola dazu mediterranes Gemüse und Pommes frites</i>	<i>Fr. 43.50</i>
<i>Trichti - Hamburger Rindfleischburger im hausgemachten Brötchen an Haus-Sauce mit Essiggurke, Tomate, Zwiebeln, Blattsalat und Speckconfit dazu Pommes frites</i>	<i>Fr. 29.50</i>
<i>Risotto « Coquilles Saint-Jacques » Köstlicher Lavendel-Risotto mit gebratenen Jakobs Muscheln</i>	<i>Fr. 29.--</i>
<i>Gnocchi « Don Migele » Hausgemachte Ricotta-Rucola Gnocchi auf Safranschaum und Cherrytomaten</i>	<i>Fr. 24.--</i>

(Alle Gerichte inkl. 7,7% MWST)