

Speisekarte Bistro GC Sektion Tennis

Vorspeisen und Snacks

Gartenfrische Blattsalate mit Dressing ihrer Wahl

Topping:

Gebratene Pouletbruststreifen 18.50

Riesencrevetten mit Knoblauch 23.50

Ziegenfrischkäse mit Honig und Pinienkernen 18.50

Butterbrezel mit Hüttenkäse und gekochtem Ei 7.50

Schinken-Käse Toast 8.50

Wrap mit knackigem Salat, BBQ-Sauce, Avocado, Gurken,
Karotten und saftigen Pouletstreifen 15.50

Wrap mit Salat, Gurken, Tomaten, Avocado und gegrilltem Gemüse 13.50

Dreierlei Bruschetta

Salami, Kirschtomaten, Oregano und Basilikum 13.50

Pesto und Rucola

Gegrilltes Gemüse

Hausgemachter Hummus 18.50

mit Avocado, Strauchtomaten, gegrilltem Gemüse,
Gartengurken und getoastetem Baguette

Rindertatar mit Toast und Butter

Gross 210 gr 29.50

Klein 140 gr 21.50

Gefülltes Baguette 7.50

Salami, gekochter Schinken, Rohschinken oder Käse

Birchermüesli 7.50

Hauptgänge

Spaghetti Sauce nach Wahl	
Gross	21.50
Klein	15.50
Kinderportion	12.50
Tomatensauce, All`arrabiata, Pesto, Bolognese, Aglio e olio	
Fusilli	21.50
Mit Erbsen, gekochtem Schinken und Kräuter an einer Sahnesauce	
Piadina	
Mit Taleggio und Rucola	13.50
Burger vom Rind	24.50
Saftiger Burger vom Rind im Sesam Bun, Eisbergsalat, Tomaten, gerösteten Zwiebeln, Käse, pikante Sauce	
Gebratenes Hohrückensteak (250 gr) mit Kräuterbutter und kleinem gemischten Salat	39.50
Gebratene Riesencrevetten „Asia Style“	36.50
Catch of the day	Angebot und Preis nach Absprache
„Räuberteller für Kinder“	0.00
Ein leerer Teller mit Besteck und du kannst bei deinen Eltern räubern	

Die Tagesbeilagen erklären Ihnen gerne unsere Servicemitarbeiter

Fleischdeklaration	
Kalbfleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz/EU
Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz/ Südamerika

Da uns jeder Gast am Herzen liegt, möchten wir auch jeden Allergiker glücklich machen. Da wir nur einen Produktionsraum haben, können überall Spuren von Allergenen vorkommen. Bitte teilen Sie uns Ihre Allergien mit, und wir stellen Ihnen ein schmackhaftes Menü zusammen.

Desserts

Afogato Espresso mit Vanilleglace und Schlagrahm	9.50
Mango und Passionsfruchtglace „Spritz“ mit Aperol und Prosecco	14.50
Bananensplit Vanilleglace mit Banane, Schokoladensauce, gerösteten Mandeln und Schlagrahm	12.50
Le Colonel Zitronensorbet mit Wodka (2cl)	14.50
Coupe Dänemark Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	12.50
Panna Cotta „semifreddo“ garniert mit Beeren der Saison	12.50
Apfelküechli Mit Zimt-Zucker und einer Kugel Vanilleglace	12.50
Warmer Schokoladenkuchen Mit flüssigem Kern, Beerenragout und Passionsfruchtglace	12.50