

## Speisekarte

### Selbstbedienung ab 18<sup>00</sup>

 Oliven	8.00
 Feta mit Oliven	14.00
*  Blattsalat 	9.00
*  Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)	9.00
*  Gemischter Salat 	9.00/14.00
 Griechische Weinblätter Yoghurtsauce	12.00
 Griechischer Teller (Tzaziki, Auberginenmousse, Feta, Tabouléh, Oliven, Weinblätter)	23.00
 Formaggini aus dem Kräuterolivenöl mit grilliertem (kalt) Gemüse	16.00
Blattsalat  mit lauwarmer Pouletbrust (Schweiz)	17.00
kaltes Roastbeef (Schweiz; Weiderind) mit Tartarsauce und Menusalat	26.00
kaltes Siedfleisch (Schweiz; Weiderind) tonnato mit Menusalat	23.00
*  Antipasto misto (siehe Gemüseauswahl im Kühlbuffet)	21.00/29.00

\*  **Vegan** möglich

Rindsspiessli  vom Grill(2 Stk.) mit Brot 19.50

Lammspiessli  vom Grill(2 Stk.) mit Brot 19.50

 Rosmarinkartoffeln 7.00

Nur für Kinder:

Cippolata – Spiessli 7.00

Cippolata – Spiessli mit Kartoffelsalat 11.00

### Dessert

Schokoladenkuchen 7.00

Fruchtschnitte 4.50

Weitere Kuchen siehe Buffet

Schoggimousse 7.00

Pannacotta 7.00

### Berner Bio Sorbets

Holunderblüten

Mango

Erdbeer

### Rahmglacé Gelati di natura aus Venedig

Schoggi

Vanille

Haselnuss

Mocca

Stracciatella

Pistazien

Kugel: 3.50

Cornet: 0.50

Rahm 1.50