

## Aus dem Garten

- „Gazpacho Andaluz“ 12  
Kalte Gemüsesuppe  
mit Tomaten, Gurken und Peperoni  
aus dem Süden Spaniens
- Frische Eierschwämmli-  
suppe mit Rahm verfeinert,  
serviert mit Kartoffel-Kürbiskernküchlein 15
- Rassige Curryschaumsuppe 15  
mit frittierten Bananen im Kokosmantel
- Ganze, warme Artischocke 19  
mit Kräuter-Gemüsevinaigrette  
und knusprigen Maisfritter
- Ramati-Tomatensalat und gelbe Cherrytomaten 15  
mit Mozzarella an Olivenöl, Balsamico  
und frischem Basilikum
- Geisskäse-Trio 26  
mit französischem Geisskäse im Sesammantel gebraten,  
als Mousse und als "Crème brûlée"  
Sommersalat an Kürbiskern-Vinaigrette  
und süßem Aprikosenkonfit

## Aus dem Garten

- Grüner, gemischter Salat 11  
mit Ei, Kürbiskernen und Knusperperlen  
an Thousand Island-Dressing
- Gemischter Blattsalat 13  
mit Tomaten  
an Balsamico-Vinaigrette
- Knackiger Blattsalat 19  
mit gebratenen Eierschwämmli und frischen Kräutern  
an Nuss-Vinaigrette
- Frische Cavailon-Melonenschiffchen 24  
mit Bündner Rohschinken  
und Rucolasalat an Ratatouille-Vinaigrette  
mit Dörrtomatenmuffin
- Bunte Salate 28  
an Curry-Vinaigrette  
mit gebratenen Pouletschnitzeln\* und Kräuterbutter,  
serviert mit mediterranem Sauerrahmmousse  
und Melonenschnitz
- „Melanzane Asconeser Art“ 24  
Gebratene, lauwarmer Auberginenscheiben  
mit Rohschinken, Tomaten, Kräuter, Olivenöl,  
 Taleggio-Käse und Basilikum