



Seafood und Steak Kulinarische Höhenflüge

**Freitag, 17. März &
Samstag, 18. März abends &
Sonntag, 19. März mittags und abends**

Vorspeisen

Kalmar Tuben mit süßem Chili
auf mariniertem Gemüse
CHF 16.50

5 Tigerprawns in Knoblauchbutter gebraten
CHF 18.00

Holländische Miesmuscheln im Weissweinsud
½ kg CHF 16.00
1kg 28.00

«Seafood chowder»
Sämige Fisch und Meeresfrüchte Suppe
CHF 19.50

The Best Seafood platter in Switzerland!

½ Hummer, 4 Tigerprawns,
Kalmar Tuben, Muscheln
Ganzer Knurrhahn
und eine Beilage nach Wahl
1 Person CHF 89.00
2 Personen CHF 165.00



Steak

Lammracks vom Grill auf knackigem
Ofengemüse und Rotweinjus
CHF 48.00

T-bone Steak (500g) serviert mit Pommes frites,
Gemüse und Grüner Pfeffersauce
CHF 69.50

Rindsfilet 200g an Cabernet Sauvignon Sauce,
serviert mit Kartoffel-Kumera Stock und Gemüse
CHF 54.00

Surf&Turf, Rindsfilet 130g
mit ½ Hummer CHF 69.00
mit 4 Tigerprawns CHF 58.00
serviert mit Ofengemüse
und Zitronen-Thymian Butter

250g XXL- Rindsburger im Bun
mit Pommes frites und Beilagen CHF 28.50

Meeresfrüchte und Fisch

1 ganzer Hummer vom Grill (500-600g)
CHF 59.00

Ganzer Knurrhahn aus dem Ofen
CHF 43.00

Red Snapper-Filet auf
Kartoffel-Kumera Stock
Glasierte Tomaten und Weissweinsauce
CHF 46.00

The real fish and chips (John Dory)
CHF 29.50

Schwertfisch Medaillon vom Grill
Zitronen-Thymianbutter
CHF 46.00

Riesencrevetten "Costa Verde"
CHF 41.00

Beilagen nach Wunsch:
Reis, Gemüse oder Pommes frites



*Poke Bowl, Hawaii am Thunersee
Bowl mit Sushi Reis, Gurken, Wakame Salat
Avocado und Mango*

Mit roh mariniertem Thunfisch
Hauptgang CHF 34.00
Vorspeise CHF 23.00

Mit mariniertem Tofu aus Frutigen
Hauptgang CHF 24.50
Vorspeise CHF 18.50

