



*Menüvorschläge
Sommer*

Aus dem Garten

- „Gazpacho Andaluz“
Kalte Gemüsesuppe
mit Tomaten, Gurken und Peperoni
aus dem Süden Spaniens 12
- Frische Eierschwämmli-
suppe mit Rahm verfeinert,
serviert mit Kartoffel-Kürbiskernküchlein
und Randenschaum 15
- Rassige Curryschaumsuppe
mit frittierte Banane im Kokosmantel
und Papayachutney 15
- Grüner, gemischter Salat
mit Ei, Kürbiskernen und Knusperperlen
an Thousand Island-Dressing 11
- Gemischter Salat VA BENE
mit Tomaten
an Balsamico-Vinaigrette 13

Aus dem Garten

- Ganze, warme Artischocke
mit Kräuter-Gemüsevinaigrette
und Eierschwämmli,
serviert mit knusprigen Maisfritter 23
- Süsse Melone
mit Bündner Rohschinken
Sommersalat
an Balsamico-Vinaigrette 23
- Ramati-Tomatensalat und gelbe Cherrytomaten
mit Mozzarella
an Olivenöl, Balsamico und frischem Basilikum 15
- Sommerlicher Salat
mit Parmesan, Dörrtomaten, Brotchips,
Pinienkernen, Melone, Rohschinken
und erfrischender Mini-„Gazpacho Andaluz“ 23
- Geisskäse-Trio
mit französischem Geisskäse im Sesammantel gebraten,
als Mousse und als „Crème brûlée“
Sommersalat an Kürbiskern-Vinaigrette
und süssem Aprikosenkonfit 26

Vom Acker

Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Waldpilzen, Frischkäse und Dörrotomaten, serviert mit Cherrytomaten, Rucola, Butter und Parmesan	24	29
Fettuccine-Nudeln mit Eierschwämmlirahmsauce und frischen Kräutern	19	25
Sämiger Weissweinrisotto mit gebratenen Riesenkrevetten und marinierten Peperoni	24	29
„Wraps VA BENE“ Tortillas, gefüllt mit asiatischem Gemüse und gebratenen Pouletbruststreifen*, Sataysauce, Sauerrahm und Avocado-Tomatensalsa		25
Tagliarini-Nudeln an rassisger Currybuttersauce mit buntem Gemüse und gebratenen Rindsfiletstreifen	27	33

Aus dem Wasser

- Gebratene Riesenkrevetten
mit halber Avocado und Cocktailsauce,
Salat und Oliven,
serviert mit hausgemachtem Brioche 28
- Sashimi von rosa Thunfisch
mit schwarzen Linsen und Frizzy Joe-Salat
an frischer Mango-Vinaigrette,
serviert mit Weissweinisotto 38
- Frittierte Fischknusperli
mit drei Dippsaucen
und buntem Salatbouquet
an Balsamico-Vinaigrette 27
- Gebrautes Zanderfilet
mit Dörrtomaten, schwarzen Oliven,
Pinienkernen und Kräutern
Salzkartoffeln
Marktfrisches Gemüse 32 38

Von der Weide

Würzig mariniertes Rindstatar mit Salatbouquet und hausgemachtem Brioche	70 gr 25	140 gr 29
Saftiges Roastbeef mit Tartarsauce Knusprige Kartoffelschnitze Salatbouquet an Balsamico-Vinaigrette	27	32
Würziges „Pulled Beef“ mit Speck und knusprigen Zwiebeln Sauerrahm und Barbecuesauce Kartoffelschnitze und Salat	25	29
Gebratene Rindsfiletstreifen mit Peperoni und Calvadosjus Bramata Polenta Marktfrisches Gemüse	29	37
Gebratenes US-Rindsfilet mit Avocado-Tomatenvinaigrette, kleinem Sommersalat, Sauerrahmmousse und knusprigen Maisfritter	45	52
Gebratenes US-Rindsentrecôte* mit Kräuterbutter und Rotweinjus Pommes frites Marktfrisches Gemüse	40	47

Von der Weide

„Vitello tonnato“ Dünne Kalbfleischtranchen mit leichter Thunfischsauce und Kapern Pommes frites	19	26
Panierte Kalbsschnitzel, serviert mit bunten Salaten an französischer Salatsauce		36
Garniertes, warmes Kalbskopfragout mit Kräuter-EierschwämmLivinaigrette, serviert mit Salzkartoffeln	19	24
Gebratenes Kalbssteak mit EierschwämmLirahmsauce Frische Nudeln Marktfrisches Gemüse	42	49
„Saltimbocca“ Gebratene Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei an Madeirajus Safranrisotto Marktfrisches Gemüse	27	33
Gebratenes Lammencôte auf Rucola-Parmesanbeet mit Balsamico und Olivenöl, serviert mit Dörrotomaten-Kräutermuffin und Rotweinjus	39	47

Fleischherkunft:

Rind: Schweiz, USA | Kalb, Schwein: Schweiz | Lamm: Australien
Krevetten: Thailand | Thunfisch: Vietnam | Zander: Russland
*Kann AML und/oder Hormone als Leistungsförderer enthalten.

Allergenkennzeichnung:

Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeitenden
Auskunft über Allergene in unseren Speisen
und Gerichten.

Aus dem Schlaraffenland

Feinstes Tiramisù im Glas mit frischen Erdbeeren, Erdbeersauce und Rahm		15
Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce, erfrischendem Mango-Ingwersalat und Meringue	13	15
Marmorierte Toblerone-Schokoladenmousse, serviert mit Früchten und Rahm	13	15
Zarte Crepes mit lauwarmem Vanille-Aprikosenkompott, serviert mit Sauerrahm-Joghurteis	13	15
Erfrischendes Ananascarpaccio mit Basilikum und fruchtiges Himbeersorbet in der Erdbeerblume	13	15
Hausgemachtes Karamellköpfchen mit frischen Früchten und Rahm	11	13

Aus dem Schlaraffenland

Hausgemachtes Sorbet nach Wahl mit Champagner, Vodka oder Calvados	11	13
VA BENE-Split Karamellisiertes Mascarpone- und Vanilleeis mit Bananenscheiben an warmer Schokoladensauce und Rahm	11	13
Coupe Heisse Liebe Vanilleeis mit warmen Waldbeeren und Rahm	11	13
Coupe Exotica Ananas-, Melonen- und Mango-Passionsfruchtsorbet mit frischen Früchten und Rahm	11	13
Eiskaffee VA BENE Vanille- und Kaffee-Whiskeyis mit Espresso und Rahm	11	13
Coupe Sole Sauerrahm-Joghurteis und Himbeersorbet mit frischen Beeren, Mandelflorentiner und Rahm	11	13

Aus dem Schlaraffenland

Alle unsere Eis und Sorbets werden im Haus mit frischen Zutaten hergestellt.

Rahmeis

Karamellisiertes Mascarponeeis	pro Kugel	4
Kaffee-Whiskeyeis		
Vanilleeis		
Schokoladeneis		
Sauerrahm-Joghurteis		

Früchtesorbets

Himbeersorbet	pro Kugel	4
Mango-Passionsfruchtsorbet		
Ananassorbet		
Melonensorbet		
Zitronensorbet		

Zusätzlich Rahm		1
-----------------	--	---

Käseteller

mit Nüssen, Trauben und Dörrfrüchten

4 Sorten		11
6 Sorten		15