



AMERIKANISCH-KARIBISCHE GRILL-SPEZIALITÄTEN

von Juni bis August

Salatschüssel «Santo Domingo»

Grillierte Jakobsmuscheln an Zitronengras mit Palmenherzen,
Melone und Kopfsalatherzen an Avocadodressing

CHF 29.50

Duftender Hummer-Cappuccino «New York Style»

mit Whisky-Sahnehäubchen

CHF 18.50

«Jamaika Love»

Coconut Shrimp auf Rindsfilet-Carpaccio
begleitet von Orangen-Chili-Ingwer-Vinaigrette

kleine Portion CHF 27.50

CHF 34.50

Grilliertes Gelbflossen-Thunfisch-Medaillon

mit Olivenöl, Limette und Meersalz auf Bananenblatt grilliert
begleitet von Gemüse-Couscous «Five Spice»

CHF 42.50

Limonen-Zwiebel-Mistkratzerli «Bahamas Art»

vom Grill mit frittierten Süsskartoffeln und Mungo-Bohnen

CHF 33.50

Surf and Turf

Hummerschwanz trifft auf zartes Rindsfilet
an Estragon-Rahm-Schaum
mit hausgemachten Safran-Papardelle
und grilliertem Gemüse

CHF 62.50
