

# Sommer-Spezialitäten aus Australien



*Mango Margarita* 11.50

*Tequila und Mango Sirup*

*Toohsey Bier* 33 cl 7.00

*Australisches Bier*

*Mango-Coco-Dream (Alkoholfrei)* 9.80

*Mangosaft und Kokosnuss*

## Das Sommer-Menü aus Australien / Weinbegleitung

- 1. Kokos-Mango-Suppe**  
*und einer Känguru-Frühlingsrolle*  
\*\*\*  
*Kangarilla Road*  
*Chardonnay*
- 2. Thunfisch-Tartar**  
*mit Tomaten und Avocado-Variation*  
\*\*\*  
*The Surfy Muse*  
*Viognier, Roussanne*
- 3. Süsskartoffel-Mousse**  
*mit mariniertem Gemüse*  
\*\*\*  
*Bird in Hand*  
*Pinot Noir Rosé*
- 4. Känguru-Strauss-Variation**  
*Känguru-Filet, -Ravioli und Strauss-Ragout*  
*mit Tomaten-Bohnen-Gemüse*  
*Süsskartoffel-Macadamia-Kreation*  
oder  
**4. Duo vom Thunfisch und Jakobsmuschel** *Wolfensberger*  
*gebratenes Filet*  
*und grillierte Jakobsmuschel*  
*mit Avocado*  
*Kartoffel-Kokos-Püree*  
\*\*\*  
*Cabernet Sauvignon, Merlot*
- 5. Käse Auswahl**  
oder  
**5. Dessertüberraschung**  
*Cane cut*  
*Semillon*

Menü Komplet: Fr. 90.00

Mit Weinbegleitung Fr. 125.00

Menü 3 Gänge nach Wahl Fr. 70.00

Mit Weinbegleitung Fr. 95.00

## Vorspeisen

**Thunfisch-Tartar** 23.50  
*mit Tomaten und Avocado-Variation*

**Süßkartoffel-Mousse** 16.50  
*mit mariniertem Gemüse*

## Suppen

**Kokos-Mango-Suppe** 16.50  
*und einer Känguru-Frühlingsrolle*

**Süßkartoffel-Crème-Suppe** 16.50  
*mit Za'tar Gewürzen verfeinert  
mit gebratener Jakobsmuschel*

## Salat

**Blattsalat mit Melonen und Känguru** 19.50  
*gebratene Kängurustreifen auf Blattsalat  
mit erfrischendem Dressing*

**Avocado-Salat** 16.50  
*leicht marinierte Avocados, mit Blattsalat  
und gerösteten Macadamia-Nüssen*

## Warme Vorspeisen

**Gebratene Jakobsmuscheln** 23.50  
*auf Süßkartoffel-Dip mit einer Kafir-Limonen-Essenz*

## Aus dem Wasser

**Thunfischfilet vom Grill** 47.50  
serviert mit typischen Saucen  
Kartoffel-Kokos-Püree

**Jakobsmuscheln "Mango"** 45.00  
mit Gewürz-Mango  
Kartoffel-Kokos-Püree

**Hummer vom Grill** 59.50  
mit typischen Saucen  
Süßkartoffel-Macadamia-Kreation

**Duo vom Thunfisch und Jakobsmuschel** 46.50  
gebratenes Filet  
und gebratene Jakobsmuscheln  
mit Avocado  
Kartoffel-Kokos-Püree

## Vegetarisch

**Gemüseteller „Sydney“** 35.00  
Gemüseauswahl  
mit Kartoffel-Kokos-Püree  
und Süßkartoffel-Macadamia-Kreation

## Hauptgerichte

|   |              |
|---|--------------|
| <b><i>Känguru-Strauss-Variation</i></b>   | <b>54.50</b> |
| <i>Känguru-Filet, -Ravioli und Strauss-Ragout<br/>mit Tomaten-Bohnen-Gemüse<br/>Süßkartoffel-Macadamia-Kreation</i> |              |
| <b><i>Kängurufilet</i></b>  | <b>44.50</b> |
| <i>Gewürz-Mango<br/>Kafir-Limonen-Essenz<br/>Süßkartoffel-Dip</i>   |              |
| <b><i>Rindsfilet-Würfel mit Jakobsmuscheln</i></b>  | <b>46.50</b> |
| <i>in Mango-Gewürz-Sauce und Macadamia-Nüssen<br/>Kartoffel-Kokos-Püree</i>   |              |
| <b><i>Straussenfilet vom Grill</i></b>  | <b>45.50</b> |
| <i>mit typischen Saucen<br/>Süßkartoffel-Macadamia-Kreation</i>   |              |
| <b><i>Pouletbrust mit Macadamianuss-Kruste</i></b>  | <b>37.50</b> |
| <i>Bohnen-Tomaten-Gemüse<br/>Süßkartoffel Dip</i>   |              |