

HOTEL STRANDLUST



VORSPEISEN

FRISCHER GEMISCHTER SALAT AN FRENCH DRESSING	6,5 €
INSALATA CAPRESE Tomaten Büffelmozzarella dazu kaltgepresstes Olivenöl	12,5 €
GERÄUCHETER LACHS mit frischer Salatgarnitur, rote Zwiebeln mit Honig-Senf Sauce	15 €
ANTIPASTI TELLER dazu ein Spieß gegrillte Garnelen und Knoblauchdip	13,5 €
Vegetarisch ohne Garnelen	10,5 €

- zu allen Vorspeisen wird
frisches Baguette serviert

SALAT & SUPPEN

CEASERS SALAT Römersalat mit French-Dressing, Kirschtomaten, Croutons, Hähnchenbrust	14 €
GEMISCHTER SALAT Sautierte Kirschtomaten, Thunfisch, gekochtes Ei, roten Zwiebeln mit French-Dressing	13 €
FRISCHE TOMATENSUPPE mit Sahnehaube und hausgemachten Bruschetta	9 €
HAUSGEMACHTE KARTOFFELSUPPE Sahnehaube und Bacon-Chips	8,5 €

HAUPTGERICHTE FLEISCH & FISCH

FEINES LAMMRAGOUT mit Kirschtomaten und roten Zwiebeln dazu Kräutertagliatelle	24 €
GEBRATENES ENTRECOTE an hausgemachter Zwiebelsauce dazu Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Bohnen	29 €
GEGRILLTES SCHWEINERÜCKENSTEAK " Walliser Art " gratiniert mit Tomaten und Gruyere Käse dazu Kroketten und Gemüse	25 €
WIENER SCHNITZEL knusprig paniertes Kalbschnitzel garniert mit Zitronenrändern und Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln	21 €
AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSFILET an feiner Rosmarin-Zitronen Sauce dazu Schwenkkartoffeln und mediteranes Gemüse	24,5 €
GEGRILLTES ZANDERFILT auf gestofterm Wirsing Gemüse, garniert mit knusprigen Bacon-Chips	26,5 €

HOTEL STRANDLUST



HAUPTGERICHT VEGETARISCH

WEISSWEIN RISOTTO 19,5 €

dazu gebratenes Antipasti-
Gemüse garniert mit
mariniertem Ruccola

PARNIERTER FETA 20 €

auf Cherrytomaten-
Kartoffelragout

**WÜRZIGES KARTOFFEL
CURRY** 17,5

mit mediterranem Gemüse
und hausgemachter
Currysauce

DESSERTS

**ZWEIERLEI MOUSSE AU
CHOCOLAT** 9,5 €

an feinem Waldbeerenragout

HIMBEERPARFAIT 9,5 €

an Schokoladen-Chilli Sauce
dazu Mandelkrokant

**HAUSGEMACHTE
BREMER ROTEGRÜTZE** 7,50 €

an feiner Vanillesauce oder
wahlweise Kugel Vanilleeis