

Saison Acht

Augustkarte 2011



Herzlich Willkommen

Veronica pflegt eine produktbezogene, sorgfältige und zeitgenössische Küche mit regionaler Verbundenheit und mediterranem Einfluss.

Wir verarbeiten nur frische, saisonale und qualitativ hochwertige Produkte mit möglichst biologischer Nachhaltigkeit in Anbau und Zucht.

Sämtliche Speisen und das Gebäck werden im Hause frisch zubereitet.

Vorspeisen

Bunter Salat 12

Gazpacho Andaluz 13

Chèvre chaud mit Friséesalat 16, gross 27

Sautiertes Felchenfilet mit Bohnen-Gurken-Salat 17, gross 28

Lattichsalat „César“ mit Speck, Knoblauchcroûtons Parmesan und Peccorino 18, gross 29

Hauptspeisen

Sautierte Eierschwämmchen mit gratiniertem Taleggio und Kräuterrisotto 34

Gebackene Büffelherztomate(Cuore di Bue) mit Rucolapesto und Camargueris 29

Filet Loupe de Mer an Zitronenschaum mit Camargueris 44

Gebratene Entenbrust an Sommerbeerenschaum mit Kartoffelgaletten 37

Rindshohrückenstaek mit Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln 42

Veronica Klassiker

Schweins Cordon bleu mit Tomatensalsa und jungen Rosmarinkartoffeln oder mit Salatbouquet 41

Ganze gebratene Forelle an Weissweinschaum und Kräuterrisotto 36

Zu den Fleisch und Fischgerichten servieren wir Ihnen eine saisonale Gemüsebeilage.

Käse

Schweizer Alp-Rohmilchkäse nach Tagesangebot 13

Nachspeisen

Crema Catalana 10

Karamellierter Weinbergpfirsich mit Schokoladenparfait und Mandelsablé 14

Veronica verwendet regionale Produkte aus biologischem oder IP Anbau. Dies gilt auch für Fleisch (CH) und Geflügel (CH+F) und Fisch (CH+Europa). Ausserdem richten wir uns nach dem saisonalen Angebot und achten auf kurze Transportwege.

Alle Preise inkl. 8% Mehrwertsteuer

Bezahlung in bar, cash only