

Feine Sommer-Spezialitäten

Vorspeisen

<i>Gazpacho „Soleil“ (kalte andalusische Gemüsesuppe)</i>	12.50
<i>Salat Caprese mit Büffel-Mozzarella, frischem Basilikum, seinem Pesto und Balsamicoperlen</i>	17.50 Portion 26.50
<i>Knackiger Caesar-Salat mit sautierten Riesencrevetten</i>	22.50 Portion 33.50

Hauptgänge

<i>Pouletsalat an pikanter Cocktailsauce reich garniert</i>	28.50
<i>Zartes rosagebratenes Roastbeef mit Pommes frites oder Salatgarnitur, Tartaresauce</i>	31.--
<i>Vitello-Tonnato nach Art des Hauses, serviert mit Zündholzkartoffeln</i>	31.--
<i>Zartes Rindscarpaccio (mit kaltgepresstem Olivenöl, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen)</i>	31.--
<i>Black-Tigercrevetten im Tempurateig serviert mit sweet-chili, kleinem Salatbouquet und Pommes frites</i>	29.50
<i>Hausgemachter Hamburger „Soleil“ reich belegt und garniert, mit Pommes frites serviert</i>	25.50
<i>Zanderfilets gratiniert an Café de Paris auf mediterraner Gemüsepfanne und gebratenen Kartoffelecken</i>	36.50
<i>Schweizer Pouletbrüstli an Kräuterbutter serviert auf buntem Salatteller und Pommes frites</i>	32.50
<i>Saftiges Schweinsrückensteak (200gr.) an rassiger Pfeffersauce serviert auf Grill-Gemüse und Pommes frites</i>	36.50
<i>Rosa gebratenes Thunfischsteak an Olivenöl mit Knoblauch- Kräutern serviert auf Grillgemüse und Bratkartoffeln</i>	41.50