

SOMMER HIGHLIGHTS

# BERG 699

Genussmomente unter freiem Himmel

## SOMMERLICHE VORSPEISE

**Ceviche de camarón "Nacho-Style"** 22.50  
Crevetten mit frischen Limetten, Knoblauch und roter Zwiebel, dazu Toast und Butter

## SOMMERLICHE HAUPTGÄNGE

**Chicken Curry Salat** 31.50  
Zarter Pouletsalat an raffinierter Currysauce mit Früchten, dazu Toast und Butter

**Siedfleischsalat by Bolt** 29.50  
Vom Laffenspitz an einer aromatischen Gemüse-Vinaigrette

**Vitello Berg699-Style** 37.50  
Hauchdünn aufgeschnittener Kalbsstotzen mit würziger Thonsauce, dazu Toast und Butter

**Fisch & Salat** 34.50  
Schweizer Forellenfilet im Bierteig, Tartarsauce, dazu Cole Slaw – Salat

**Roastbeef - Carpaccio** 36.50  
Verfeinert mit sizilianischem Olivenöl, weissem Balsamico und Parmesan, dazu Toast und Butter

**Paccheri Frutti di mare** 28.50  
Frische Paccheri mit gebratenen Meeresfrüchten an pikanter Tomatensauce

**GaUCHO Spiess mit gebratenem Speck** 35.50  
Auf gemischtem Salatteller serviert

**Crevetten-Spiess** 42.50  
Mit Knoblauch und Chili mariniert, auf gemischtem Salatteller serviert

### SPEZIALITÄT FÜR 2 PERSONEN

**Côte de boeuf \* (600gr.) 72.00 p. Person**

Am Tisch tranchiert, saftig-scharf grilliert, dazu Pommes Frites und Kräuterbutter

*\* Diese Gerichte benötigen eine Zubereitungszeit von 30 Minuten.*

Liebe Gäste, bei Fragen zu Allergenen oder der Herkunft unserer Zutaten gibt Ihnen unser Service-Team jederzeit gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | BERG 699