



SOMMER

Sommer – Die warmen Sonnenstrahlen des Sommers lassen unser Herz höher schlagen. Die unendliche Vielfalt an frischem Gemüse, duftenden Kräutern und knackigen Salaten verwöhnen unsere Sinne.

Diese herrlichen Gaben der Natur verleiten uns zu lustvollem Tun in der Küche und beleben auf dem Teller Körper und Geist.

Frische Beeren und vollmundige Sommerfrüchte geben uns Inspirationen für erfrischende Desserts und kühle Sommerdrinks.

APÉRO UND SUPPE

	Portion	
☼ Zum Aperitif oder zu einem Glas Wein		
– Lachs- oder Mostbröcklicanapées (oder gemischt)		6.80
– Oliven, Parmesanbröckli und Landrauchschinken		7.50
	Vorspeise	Hauptspeise
☼ Leichte Curry-Zitronengrassuppe		
mit einem Sesam-Knusper, auf Wunsch auch kalt serviert	9.—	12.—

VORSPEISEN UND SALATE

	Vorspeise	Hauptspeise
Sommersalat		
Feine Fischknusperli vom Eglifilet mit Tartarsauce auf sommerlichem Salatbouquet mit fruchtigem Himbeer-Dressing	11.50	26.50
Sommerhit		
Carpaccio vom Roastbeef mit Rucola und Parmesan dazu bunter Blattsalat mit frischen Beeren und Haselnuss-Dressing Als Hauptgang mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt	12.50	28.50
☼ Pitta Brot		
Fladenbrot aus der Dorf-Bäckerei gefüllt mit gebratenen Pouletbrustwürfeln, Tomaten, Gurken, gekochten Eiern, Salat und einer pikanten Sauce		21.50



HAUPTGERICHTE

«Buure-Burger»

Rassiger Burger aus Rind- und Kalbfleisch mit hausgemachter BBQ-Sauce, Röstzwiebeln, einem Spiegelei und Rucola im knusprigen Ciabatta-Brot aus der Dorf-Bäckerei

– serviert mit feiner Salatgarnitur

25.—

– serviert mit hausgemachten Country-Cuts

25.—

«Veggie-Burger» (vegetarisch)

Hausgemachter würziger Gemüseburger aus Erbsen, Mais und Avocado mit hausgemachter BBQ-Sauce, Röstzwiebeln, einem Spiegelei und Rucola im knusprigen Ciabatta-Brot aus der Dorf-Bäckerei

– serviert mit feiner Salatgarnitur

23.—

– serviert mit hausgemachten Country-Cuts

23.—

Sommer-Spiess

Rassig marinierter Rinds-Spiess vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, Grillsauce, Pommes frites und kleiner Salatgarnitur

29.—

Schottisches Lachs-Steak

gebraten mit Zitronenbutter, dazu Wildreis und Sommergemüse

32.—

Sommer-Zauber (vegetarisch)

Schupfnudeln in Salbeibutter geschwenkt mit Dörrtomaten, Zucchettistreifen, Rucola und Parmesan

24.—



DESSERTS

Sommer-Création

Hauchdünnes Knusperchörbli gefüllt mit luftiger Limettencrème
dazu marinierte Beeren und fruchtiges Himbeersorbet 10.50

Piña Colada-Festival

Lauwarmer Ananas-Cupcake serviert mit caramelsierten Ananaswürfeln
begleitet von Kokosnussglacé und Rum-Granitée 10.50

Chriesi-Dessert

Warme Schweizer Kirschen auf knusprigen Amarettibröseln
mit Sauerrahm-Mascarpone und zartschmelzender Stracciatellaglacé 10.50

LEICHTE SOMMERGETRÄNKE

Sommer-Cüpli

Prickelnder Prosecco kombiniert mit Passionsfrucht 8.50

Bier-HUGO

Hugo, einmal anders...!
Bier, Holundersirup und frischer Pfefferminz 5.00

Hausgemachte Limonade

Spritzig, frisch und voller Vitamin C ! 3.0 dl 4.80

5.0 dl 7.50

Rosa de Jamaica

Hausgemachter Hibiskus-Eistee gespritzt mit frischem Orangensaft 3.0 dl 4.80

Erfrischend und gesund ! 5.0 dl 7.50

Caffé Latte Freddo

Eiskalter Kaffee, leicht gesüsst, mit einem Schuss Milch 3.0 dl 5.20

Eine herrliche Abkühlung !