



---

## 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 1 - 2 Pers.	
<b>☼ Zum Aperitif oder zu einem Glas Wein</b>		
– Lachs- oder Mostbröcklicanapées (oder gemischt)		6.80
– Oliven, Parmesanbröckli und Landrauchschinken		7.50
	Vorspeise	Hauptspeise
<b>☼ Fruchtige Curry-Zitronengrassuppe</b>		
mit Passionsfruchtmark, auf Wunsch auch kalt serviert	9.—	12.—

---

## SALATE UND MEHR

---

	Vorspeise	Hauptspeise
<b>Sommersalat</b>		
Feine Fischknusperli vom Eglifilet mit Tartarsauce auf sommerlichem Salatbouquet mit hausgemachtem französischem Dressing	11.50	27.—
<b>Sommerhit</b>		
Carpaccio vom Appenzeller Rind mit Bergkräuter, Rucola und Parmesan dazu bunter Blattsalat mit Beeren-Dressing	12.50	
Als Hauptgang mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt		29.—
<b>☼ Pitta Brot</b>		
Fladenbrot aus der Dorf-Bäckerei gefüllt mit gebratenen Pouletbrustwürfeln, Tomaten, Gurken, gekochten Eiern, Salat und hausgemachter Cocktail-Sauce		22.—



---

## 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 mariniertes Rinds-Spiess vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, Grillsauce, Pommes frites und kleiner Salatgarnitur

29.—

### Doraden-Filet

goldbraun gebraten mit Zitronenöl und Rucola, dazu sämiger Venerereis und buntes Sommergemüse

32.—



---

## DESSERTS

---

### Sommer-Création

Luftiger Crêpe gefüllt mit erfrischender Zitronen-Joghurt-Crème, marinierten Himbeeren, garniert mit frischem Pfefferminz 11.50

### «Tarte amandine»

Leichte Mandel-Aprikosen-Tartelette  
serviert mit zartschmelzender Vanilleglacé, garniert mit Schlagrahm 11.50

### Chriesi-Dessert

Warme Kirschen, luftiger Sauerrahm-Mascarpone,  
knusprigen Amarettibröseln, und zartschmelzender Stracciatellaglacé 10.50

---

## LEICHTE SOMMERGETRÄNKE

---

### Sommer-Cüpli

Prickelnder Prosecco kombiniert mit Heidelbeersaft 9.—

### Lillet Love

Achtung Hugo und Spritz - ihr bekommt Gesellschaft 9.—  
Der neueste Trend in Sache Sommerdrink mit Lillet-Blanc, Tonic-Wasser  
und frischem Pfefferminz - Unschlagbar erfrischend

### Bier-Hugo

Hugo, einmal anders...!  
Bier, Holundersirup und frischer Pfefferminz 5.—

### 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