



---

## ÉTÉ

---

Été - la saison des légumes frais et des baies - salades croquantes - fruits doux - glaces doucement fondantées et boissons rafraîchissantes.

Été - le temps de la détente - le temps des vacances ou des voyages. Nous nous sommes orientés chez nos voisins romands et du sud et avons choisi quelques spécialités de leur région.

Savourez avec nous cette saison merveilleuse et goûtez les bons cadeaux de la nature.

---

## APÉRITIF ET SOUPE

---

		Portion
<b>☼ Comme apéritif ou avec un verre de vin</b>		
- Canapés au saumon ou canapés au „Mostbröckli“ (ou les deux)		6.80
- Olives, parmesan et du jambon cru		7.50
	Entrée	Plat principal
<b>☼ Soupe au curry et citronnelle de l'inde</b>		
avec un biscuit croustillant au sésame, en demande aussi froide servi	9.—	12.—

---

## ENTRÉES ET SALADES

---

	Entrée	Plat principal
<b>Salade d'été</b>		
Des filets de perche frits avec une sauce tatare et une garniture de salade servis avec une sauce au fromage framboise	11.50	26.50
<b>Le hit d'été</b>		
Carpaccio de roastbeef avec de la roquette et parmesan servi avec une salade bariolé, des baies fraîches et une sauce au noisette	12.50	
Le plat principal est complétée avec salades des légumes divers		28.50
<b>☼ Pain-Pitta</b>		
Pain oriental croustillant, farci avec émincé de volaille rôti, oeuf, tomate, concombre et salade, avec une sauce piquante		21.50



---

## PLATS PRINCIPAUX

---

### «Burger-Paysan»

Un burger épicé avec de la viande de boeuf et veau, de la sauce BBQ fait maison, des oignons frits, un oeuf au plat et de la roquette servi sur un pain ciabatta de notre boulangerie du village

– avec un bouquet de salade

25.—

– avec des country cuts fait maison

25.—

### «Veggie-Burger» (végétarien)

Une boulette de légumes fait maison avec pois, maïs et avocat avec de la sauce BBQ fait maison, des oignons frits, un oeuf au plat et de la roquette servi sur un pain ciabatta de notre boulangerie du village

– avec un bouquet de salade

23.—

– avec des country cuts fait maison

23.—

### Brochette d'été

Brochette du boeuf mariné et grillé avec beurre aux herbes fait maison, sauce corsée, Pommes frites et une petite garniture de salade

29.—

### Steak du saumon écossais

sauté avec beurre au citron et servi avec du riz sauvage et des légumes d'été et

32.—

### Magie d'été (végétarien)

Des nouilles en pâte de pommes de terre pivoter dans beurre au sauge avec de tomates desséché, courgette, roquette et du parmesan

24.—



---

## DESSERTS

---

### **Création d'été**

Une corbeille croustillante très fin farci avec une crème au citron vert, des baies marinées et une boule de sorbet au framboise 10.50

### **Festival „Piña Colada“**

Un cupcake à l'ananas tiède avec des cubes d'ananas caramélisé servi avec une boule de glace à la coco et du granité au rhum 10.50

### **Dessert aux cerises**

Des cerises de la suisse tiède sur des miettes croquante au amaretto avec de la crème aigre-mascarpone servi avec une boule de la glace au stracciatella 10.50

---

## BOISSONS LEGERES D'ETE

---

### **Prosecco d'été**

vin blanc pétillant combiné avec fruit de la passion 8.50

### **HUGO au bière**

Hugo une fois autrement...!  
De la bière, sirop au sureau et de la menthe fraîche 5.—

### **Limonade „Maison“**

Pétilland, fraîche et pleine de vitamin C! 3.0 dl 4.80  
5.0 dl 7.50

### **Rosa de Jamaica**

Thé froid de hibiscus fait maison avec un peu de jus d'orange 3.0 dl 4.80  
Rafraîchissant et sainement! 5.0 dl 7.50

### **Caffé Latte Fredo**

Un café froid sucrée avec un petit peu de lait 3.0 dl 5.20  
Un refroidissement magnifique!