



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

SALATE UND MEHR

	Vorspeise	Hauptspeise
Sommersalat		
Feine Fischknusperli vom Eglifilet mit Tartarsauce auf sommerlichem Salatbouquet mit hausgemachtem französischem Dressing	11.50	27.50
Sommerhit		
Sanft gegarte Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Kräuter-Remoulade, frischen Beeren, gerösteten Cashewnüssen dazu bunter Blattsalat an exquisitem Beeren-Dressing	12.50	
Als Hauptgang mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt		29.50
☼ Pitta Brot		
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, Ei 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, Ei 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, Pommies 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 Schweizer Kirschen, luftiger Sauerrahm-Mascarpone, knusprigen Amarettiböseln, und zartschmelzender Stracciatellaglacé 10.50

LEICHTE SOMMERGETRÄNKE

Sommer-Cüpli

Prickelnder Prosecco kombiniert mit Wald-Erdbeer Likör 9.50

Lillet Wild Berry

Geschmacklich und optisch ein Genuss mit Lillet-Blanc, Wild Berry Tonic, Minze und frischen Beeren - Unschlagbar erfrischend 10.50

Bier-Hugo

Hugo, einmal anders...!
Bier, Holundersirup und frischer Pfefferminz 6.50

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

Frappuccino

Nichts erfrischt so gut wie die kühle Mischung aus Espresso, zerstoßenem Eis, hausgemachter Glacé und meist geschlagener Sahne
- mit hausgemachter Vanilleglacé und Carameltopping 9.00
- mit hausgemachter Schokoladenglacé und Schokoladentopping 9.00