



---

## 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 für 1 - 2 Pers.	
<b>☼ Zum Aperitif oder zu einem Glas Wein</b>		
– Lachs- oder Mostbröcklicanapées (oder gemischt)		6.80
– Oliven, Sbrinz und hausgemachte Antipasti		7.50
	Vorspeise	Hauptspeise
<b>☼ Süsskartoffel - Maissuppe</b>		
mit Whisky verfeinert und Popcorn garniert	9.—	12.—

---

## SALATE UND MEHR

---

	Vorspeise	Hauptspeise
<b>Sommersalat</b>		
feine Fischknusperli vom Eglifilet mit hausgemachter Tartarsauce auf sommerlichem Salatbouquet mit hausgemachtem französischem Dressing	11.50	27.50
<b>Vitello Tonato</b>		
kalt aufgeschnittenes Kalbfleisch vom Appenzeller Kalb, an Thon - Mayonnaise mit Kapernäpfel und Zwiebelringen dazu bunter Blattsalat mit exquisiter Gemüse - Vinaigrette	12.50	
Als Hauptgang mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt		29.50
<b>☼ Pitta Brot</b>		
Fladenbrot aus der Dorf-Bäckerei gefüllt mit gebratenen Pouletbrustwürfeln, Tomaten, Gurken, gekochten Eiern, Salat und hausgemachter Cocktailsauce		22.—



---

## HAUPTGERICHTE

---

### «Buure-Burger»

rassiger Burger aus Rind- und Kalbfleisch mit hausgemachter BBQ-Sauce, Röstzwiebeln, Raclettekäse und Rucola im knusprigen Foccacia-Brot

- serviert mit feiner Salatgarnitur und Flauderdressing
- serviert mit Süsskartoffel-Frites

27.—

27.—

### «Latino Burger» vegan

hausgemachter würziger Gemüseburger aus Bohnen, Mais und Peperoni mit hausgemachter BBQ-Sauce, Röstzwiebeln und Rucola im Foccacia-Brot

- serviert mit feiner Salatgarnitur und Flauderdressing
- serviert mit Süsskartoffel-Frites

25.—

25.—

### «Sommerspiess»

rassig marinierter Rindsspiess vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, Grillsauce, Pommes frites und kleiner Salatgarnitur

29.—

### «Poulet-Satay»

zarte Pouletbruststreifen an Erdnuss - Satay Marinade, serviert mit gebratenem Asia-Reis mit Ei und Gemüse dazu knusprige Krabbenchips

26.—



---

## DESSERTS

---

### «Sommer-Création»

Knusper - Chörbli gefüllt mit marinierten Waldbeeren und Limettenschaum  
dazu eine Kugel hausgemachte Joghurt - Glace 11.50

### «Luftige Profiteroles»

hausgemacht, gefüllt mit feinsten Vanillecreme und warme Schokoladensauce 11.50

### «Chriesi-Dessert» – seit Jahren ein Renner!

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

---

## LEICHTE SOMMERGETRÄNKE

---

### Hausgemachte Limonade

Frischer Zitronensaft mit Mineralwasser gespritzt, wenig Zucker und Eis 3.0 dl 5.—

5.0 dl 7.60

### «Rosa de Jamaica»

Hausgemachter Hibiskus-Eistee gespritzt mit frischem Orangensaft  
und Eis - Erfrischend, fruchtig und gesund ! 3.0 dl 5.—

5.0 dl 7.60

1 Liter 14.—

### «Cüpli Tröpfli» – alkoholfrei

Prickelnd-perlend, erfrischend und fruchtig! 8.50  
FrISCHE Schweizer Trauben und Hochstamm-Äpfel.  
Keine Aromen. Keine Konzentrate. Vegan.

### «Lillet Wild Berry»

Einfach ein Genuss; Lillet-Blanc, Wild Berry Tonic, Minze und Beeren 10.50

### «Sommer Pimm's No. 1»

Bitter, kräuter-würzig, erfrischend: Pimm's No. 1 trifft auf  
Ginger Ale, Gurken- und Orangenscheiben und Eis 2.5 dl 9.50  
Für eine gesellige Runde im Krug serviert... 1 Liter 36.—