



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 1-2 pers.	
☼ Comme apéritif ou avec un verre de vin		
- Canapés au saumon ou canapés au „Mostbröckli“ (ou les deux)		6.80
- Olives, parmesan et du jambon cru		7.50
	Entrée	Plat principal
☼ Soupe au curry et citronnelle de l'inde		
avec des pulpes du fruit de la passion, en demande aussi froide servi	9.—	12.—

SALADES ET AUTRE CHOSE

	Entrée	Plat principal
Salade d'été		
Des filets de perche frits avec une sauce tartare et une garniture de salade, servis avec une sauce française	11.50	27.50
Le hit d'été		
Pellicule de roastbeef farci avec une remoulade aux herbes des baies fraîches et des noix cajou rissoler en plus de la salade verte servi avec un assaisonnement aux baies	12.50	
Le plat principal est complétée avec des salades de légumes divers		29.50
☼ Pain-Pitta		
Pain oriental croustillant farci avec émincé de volaille rôti, oeuf, tomate, concombre et salade, avec une sauce cocktail fait maison		22.—



PLATS PRINCIPAUX

«Burger-Paysan»

Un burger épicé avec de la viande de boeuf et veau, de la sauce BBO fait maison, des oignons frits, fromage raclette et de la roquette, servi sur un pain ciabatta de notre boulangerie du village

– avec un bouquet de salade

26.—

– avec des country cuts fait maison

26.—

«Burger Latino» (végan)

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

– avec un bouquet de salade servi avec un assaisonnement aux baies

24.—

– avec des country cuts fait maison

24.—

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.—

Crevettes géantes «Khao Pad»

Délicates crevettes géantes marinée au l'huile de citron et sautées, avec du roquette et sésames grillé, servi avec du riz au oeuf thaïlandais et légumes d'été

32.—



DESSERTS

Création d'été

Une crêpe farci avec une crème au yaourt et citron,
des framboises marinées, garni avec de la menthe fraîche 11.50

Tarte amandine

Une tartelette légère avec des amandes et des apricots
servi avec de la glace au crème aigre et de la crème chantilly 11.50

Dessert aux cerises – un succès depuis des années

Des cerises 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 un liquere au pêche et des framboises 9.50

Lillet Wild Berry

Un plaisir à déguster et d'apparence avec lillet blanc, Wild Berry Tonic
de la menthe et de baies fraîches imbattable rafraîchissant! 10.50

«Ginger – Beer»

Une bière avec du gingembre – avec sont gout épicée 2,4% vol 6.—

«Flauder Yolo» – une nouvelle création de Goba

La boisson classique avec Yuzu, un agrume japonais 3,3 dl bouteille 4.90

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

Frappuccino

Rien n'est aussi bon que le mélange froid avec Espresso,
glace pilée, glace fait maison et de la crème chantilly
- avec glace à la vanille fait maison et nappage au caramel 9.00
-avec glace au chocolat fait maison et nappage au chocolat 9.00