



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.	
☼ 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 hausgemachter 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 mit exquisitem Beerendressing	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 Cocktailsauce		22.—



HAUPTGERICHTE

«Buure-Burger»

Rassiger Burger aus Rind- und Kalbfleisch mit hausgemachter BBO-Sauce, Röstzwiebeln, Raclettekäse und Rucola im knusprigen Ciabatta-Brot

- serviert mit feiner Salatgarnitur und Beerendressing
- serviert mit hausgemachten Country-Cuts

27.—
27.—

«Latino Burger» (vegan)

Hausgemachter würziger Gemüseburger aus Bohnen, Mais und Peperoni mit hausgemachter BBO-Sauce, Röstzwiebeln und Rucola im Ciabatta-Brot

- serviert mit feiner Salatgarnitur und Beerendressing
- serviert mit hausgemachten Country-Cuts

25.—
25.—

«Sommerspiess»

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

29.—

Riesencrevetten «Khao Pad»

Zarte Riesencrevetten in Zitronenöl mariniert und sautiert, mit Rucola und geröstetem Sesam ergänzt, dazu thailändisch gebratener Eierreis und buntes Sommergemüse

33.—



DESSERTS

Sommer-Création

Luftige Crêpe gefüllt mit erfrischender Zitronen-Joghurt-Crème, marinierten Himbeeren, garniert mit frischer Pfefferminze 11.50

«Tarte amandine»

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

Chriesi-Dessert – seit Jahren ein Renner!

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

LEICHTE SOMMERGETRÄNKE

Sommercüpli

Sommer im Glas: Prickelnder Prosecco, Pfirsichlikör und Himbeeren 9.50

«Lillet Wild Berry»

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

«Ginger-Beer»

mit seinem unverwechselbaren Geschmack und einer angenehmen Schärfe. 2.4 Vol.% 6.—

«Flauder Yolo» – die neuste erfrischende Kreation von Goba der Klassiker kombiniert mit Yuzu, eine japanische Zitrusfrucht

3,3 dl Flasche 4.90

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»

Kühle Mischung aus Espresso, Eis, Glacé und Schlagrahm

- mit hausgemachter Vanilleglacé und Carameltopping 10.—

- mit hausgemachter Schokoladenglacé und Schokoladentopping 10.—