

Sommerküche

 Gekühltes Sommersüpli		8.50
Erfrischende Sommersuppe mit Melone, Peperoni, Aprikose, Gurke, gelber Tomate, hausgemachtem Kräuteröl und einem Tüpfli Sauerrahm		
 Insalata Caprese		18.50
Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl		
Siedfleisch-Salat mit Kernöl		21.00
Langsam geschmort, hauchdünn geschnitten, garniert auf Sommersalat		
 Südlicher Flammkuchen		19.50
Lungerer Frischkäse, grüne Bohnen, Basilikumpesto, Pinienkerne		
Eglitatar mit Couscous		25.50
Mit Olivenöl, Zitrone und Kräuter mariniertes Eglitatar auf Ei, serviert mit Couscous, Pak Choi und Gemüsebouillon		
 Panierte Auberginenschnitzel		22.50
An einer Tomatensauce, serviert mit Kräuterreis und Saisongemüse		
Fitnesssteller mit:		
Pouletflügeli		16.50
Zanderknusperli		24.50
Schweinssteak		28.50
Rindsentrecôte		37.50
Lungerer Cheesecake		11.50
Mit Hedi Mings Ricotta und Schweizer Beerencoulis		
Marius by Michel Chapoutier	10 cl	6.20
Terret / Vermentino 2016/2017	Flasche	44.00
Michel Chapoutier / Pays d'Oc / Frankreich		

Guten Appetit – es hat solange es hat!



= Vegetarische Gerichte

Bei Fragen zu Allergenen kontaktieren Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt. 7.7%

Deklaration:

Fleisch: Schweiz, Rinds-Entrecôte: Paraguay / Uruguay / Irland

Eglifilet: Schweiz; Zander EU Wildfang FAO 05

