

# Sommerküche 2024

 <b>Gazpacho</b>		<b>10.50</b>
Erfrischende Sommersuppe mit Tomate, Gurke, Peperoni, hausgemachtem Basilikumöl und Croûtons		
 <b>Mediterraner Panzanella-Salat</b>		<b>19.50</b>
Mit geröstetem Brot vom Meiringer Bäcker Frutal, Tomaten, roten Zwiebeln, Büffelmozzarella und Basilikum		
<b>Lachs Carpaccio</b>		<b>20.50</b>
Fein geschnittener hausgebeizter Lachs, auf kleinem Rucola-Salat und Oliven, mit Essig / Öl / Zitrone mariniert, dazu Toast		
<b>Siedfleisch-Salat mit Kürbiskern-Öl</b>		<b>21.50</b>
Langsam geschmort, hauchdünn geschnitten, auf Sommersalat		
<b>Sommer-Flammkuchen</b>		<b>26.50</b>
Mit hausgebeiztem Lachs, Büffelmozzarella-Creme, Cherrytomaten-Confit und Basilikum-Pesto		
 <b>Gemüse-Spiessli</b>		<b>22.00</b>
Sommergemüse-Spiessli mit Hummus und grillierter Aubergine		
<b>Fitness-Teller mit ...</b>		
▪ Pouletflügeli		<b>17.50</b>
▪ Zanderknusperli		<b>25.50</b>
▪ Hirsch-Steak		<b>35.50</b>
▪ Schweizer Ribeye		<b>38.50</b>
▪ Lachsforelle		<b>34.50</b>
<b>Tiramisu, natürlich hausgemacht</b>		<b>11.50</b>
<b>Chardonnay Zürichsee AOC</b>	<b>10 cl</b>	<b>7.40</b>
Kümin Weinbau / Zürichsee / Schweiz	<b>Flasche</b>	<b>51.00</b>
<b>L'Heravi Crianza</b>	<b>10 cl</b>	<b>7.40</b>
Garnatxa, Samsó aus biologischem Anbau Vinyes d'en Gabriel / Montsant / Spanien	<b>Flasche</b>	<b>51.00</b>