

Sommerküche 2025

 Melonen-Kaltschale mit Crème fraîche und Pfefferminze			10.50
 Büffelmozzarella auf buntem Tomatensalat an Basilikum-Dressing			20.50
Thonsalat mit Blattsalat, Taggiasca-Oliven, Peperoni und in Dill marinierten Salatgurken			18.50
Kaltes Roastbeef, rosa gebraten an hausgemachter Remouladen-Sauce und Coleslaw-Salat zusätzlich mit Pommes frites			28.50 + 5.50
Sommer-Flammkuchen mit Avocado, Crevetten und Cocktailsauce			25.50
 Panierte Auberginenscheiben mit Hummus und Grilltomate			22.00
 Tagliatelle mit Kapern, Cherrytomaten, Parmesanspänen und frittiertem Rucola			19.50
Hausmarinierte zarte Spareribs vom Schwein an selbstgemachtem Knoblauch-Dip, mit Pommes frites			29.50
Fitness-Teller – gemischter Salat und ...			
▪ gebratener Lachs			36.50
▪ Cordon Bleu			34.50
▪ Ribeye Steak			39.50
▪ hausmarinierte Spareribs			29.50
▪ Pouletbrust (ohne Knochen)			28.50
zusätzlich mit Pommes frites			+ 5.50
Erdbeer-Törtli mit Vanillecrème und Rahm			9.50
Coupe Romanoff – Erdbeeren, Vanilleglace, Rahm			12.50
Coupe Brünig – frische Früchte, Pistache- und Mango-Glace			13.50
Tiramisu , natürlich hausgemacht			12.50
Chardonnay Zürichsee AOC Kümin Weinbau / Zürichsee / Schweiz		10 cl	7.40
	Flasche	75 cl	51.00
Petit Blei, DOQ Garnacha negra / Carinian / Cabernet Franc Mas d'en Blei / Priorat / Spanien		10 cl	7.00
	Flasche	75 cl	49.00