

Sommerküche 2026

 Gemüse-Gazpacho mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln und Bärlauchöl		11.50
 Büffelmozzarella auf buntem Tomatensalat an Basilikum-Dressing		20.50
 Griechischer Salat mit Blattsalat, Fetakäse, Gurken, Tomaten, Peperoni, Oliven, roten Zwiebeln und gerösteten Haslibrot-Würfeln an Vinaigrette		19.50
 Sommer-Flammkuchen mit Auberginen, Zucchini, Pinienkernen und Kräuterpesto		22.50
Klassisches Tatar vom Rindsfilet mit Toastbrot und Butter	gross klein	34.50 23.50
 Spinat-Fetakäse-Strudel mit Kräuterrahmsauce und Salatbouquet		21.50
Spare Ribs vom Schwein, mariniert nach Brünig-Rezept mit Pommes frites und hausgemachtem Knoblauch-Dip		29.50
 Kernser Pasta mit gebratenen Kräuterseitlingen, Broccoli, Romanesco und getrockneten Tomaten		24.50
• dazu gebratene Pouletbrust-Streifen		+ 5.00
Fitnesssteller – gemischter Salat und ...		
• Cordon bleu – gefüllt mit Schinken und Emmentalerkäse		34.50
• Spare Ribs – vom Schwein, mariniert nach Brünig-Rezept		29.50
• Ribeye-Steak		39.50
• Pouletbrust (ohne Knochen)		28.50
• Lachs – gebraten, aus Lostallo		36.50
• Felchen-Filet – gebraten		34.50
• dazu Pommes frites		+ 5.50
Erdbeer-Törtli mit Vanillecrème und Rahm		9.50
Portion Erdbeeren mit Rahm		10.50
Coupe Romanoff – Erdbeeren, Vanilleglace, Rahm		12.50
Coupe Brünig – Joghurtglace mit Melonen-Minze-Salat und Rahm		12.50
Tiramisu , natürlich hausgemacht		12.50
Chardonnay Zürichsee AOC Kümin Weinbau / Zürichsee / Schweiz	Flasche	75 cl 51.00 10 cl 7.40
Rosé Cheval de Katarzyna Katarzyna Estate / Bulgarien	Flasche	75 cl 45.00 10 cl 6.50