

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 34.50 klein 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
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