



S O M M E R L U S T

Mit grosser Sorgfalt wählen wir unsere Produkte aus. Wenn immer möglich, beziehen wir die Waren von regionalen Produzenten und Bio-Betrieben. Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie allergisch auf bestimmte Nahrungsmittel reagieren.

UNSERE EVENTS 2018

Sichern Sie sich jetzt schon Ihren Platz.

Samstag, 16. Juni

Smoke & Wine 2018

Ab 1. November

Winterzauber in der Sommerlust

Mo/Di/Mi, 24.-26. Dezember

Weihnachtsmenü

Montag, 31. Dezember

Silver-Dinner und Party

FLEISCHDEKLARATION

Rind, Kalb: Schweiz, Australien

Geflügel/Ente: Schweiz, Frankreich, Ungarn

Schwein: Spanien

Krustentier/Fisch: Norwegen, Estland, Asien

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 7.7 % MWST.



SOMMERLUST

SOMMER MENU

Ceviche vom Zander, Wildkräuter, Avocado, Gurke, Wildkräuterglace

Burrata, Pfirsich, Basilikum

Maispoularde «Supreme», Cous Cous, Mango, Koriander, Chilli, Dip

Aprikosen «Schwarzwälder»

- Erste Vorspeise: 25.–
- Zweite Vorspeise 18.–
- Hauptgang 44.–
- Dessert 14.–
- Menü komplett (4 Gänge) 95.–



S O M M E R L U S T

VORSPEISEN

Schweizer Franken

Hausgemachte Gänseleberterrine, Mango-Chutney, Briochtoast	29.00
Gazpacho, zweimal Basilikum	15.00
Rindstatar, Senfglace, Kapern, Gurke, Ei, Brioche	26.00/35.00
Knuspersalat «Sommerlust», Croûtons, kandierte Nüsse, Birne	13.50

HAUPTGANG

FLEISCH

Black-Angus-Rinderfilet, Café de Paris, Ratatouille, Sommerlustfries	58.00
auf Wunsch mit Markbein	+5.00
Wienerschnitzel, Preiselbeere, lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	44.00
Pata Negra Nierstück vom Grill, Bulgur, Frühlingszwiebeln, ChimiChuri	49.00

FISCH

Pulpo Süss & Sauer, Papaya, Rucola, Süsskartoffel	45.00
Eglifilet «Sommerlust», Spinat, Petersilienkartoffeln, Bröselbutter	42.00
Black Tiger Riesen-Crevetten, hausgemachte Tagliarini, Chilli-Tomatenpesto	44.00

VEGETARISCH

Hausgemachte Ravioli, Ricotta, Dörrtomate, Pinienkerne, Spinat	29.00/37.00
--	-------------



S O M M E R L U S T

DESSERT / KÄSE

Crème Brûlée Sommerlust	16.00
Schokoladen-Zigarre, Whisky, Vanille-Glace, Kumquats	16.00
Sorbetvariation mit frischen Früchten	14.00
Käsevariation, Früchtebrot, Hart- und Weichkäse, Feigensenf	18.00
Dessertwein, Aagne Oro Dolce 2014 AOC Schaffhausen, 0.5 dl	10.00