



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 2018/2019

Sichern Sie sich jetzt schon Ihren Platz.

Ab 1. November

Winterzauber in der Sommerlust

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

Weihnachtsmenü

Montag, 31. Dezember

Silver-Dinner und Party

FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION

Rind/Kalb: Schweiz, Australien

Geflügel/Ente: Schweiz, Frankreich, Ungarn

Krustentier/Fisch: Norwegen, Estland, Asien, Schweiz *aus nachhaltiger Zucht

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



S O M M E R L U S T

WINTER MENU

Pfifferlingstatar, Randencarpaccio, Goldtropfen

Hausgemachte Tagliarini, Hummer, Beure Blanc

Wagyu Boeuf «Sommerlust», Edelpilze, Kürbisrisotto, Flower Sprout

Apfelstrudel, Zimtglace, Vanillesauce

- Erste Vorspeise 21.–
- Zweite Vorspeise 28.–
- Hauptgang 54.–
- Dessert 16.–
- Menü komplett (4 Gänge) 110.–

SPECIAL: CHATEAUBRIAND IN ZWEI GÄNGEN

(ab 2 Personen)

1. Gang am Tisch tranchiert mit Sauce Bernaise, Sommerlustfries, Spinat
2. Gang mit Burgunderjus, Kartoffel-Kürbispüree, Flower Sprout

65.– pro Person



S O M M E R L U S T

VORSPEISEN

Schweizer Franken

Jakobsmuscheln, Blumenkohlcrème, Curryöl	19.00
Kürbissuppe mit Curry und Kokos	14.00
Rindstatar, Senfglace, Kapern, Gurke, Ei, Brioche	25.00/33.00
Hausgemachte Gänseleberterrine, Feigen-Chutney, Briochetoast	29.00
Knuspersalat «Sommerlust», Croûtons, kandierte Nüsse, Birne	13.50
Nüsslisalat, Speck, Ei, Preiselbeerdressing	18.00

HAUPTGANG

FLEISCH

Black-Angus-Rinderfilet, Café de Paris, Ratatouille, «Sommerlust»-Fries auf Wunsch mit Markbein	59.00 +5.00
Wienerschnitzel, Preiselbeere, lauwarmer Kartoffel-Specksalat	44.00
Ossobucco vom Kalb, Schmorgemüse, Kartoffel-Kürbis-Püree	39.00

FISCH

Swiss Alpine Lachs, Wirsing, Speck, Kürbisgnocchi	47.00
Eglifilet «Sommerlust», Spinat, Petersilienkartoffeln, Bröselbutter	42.00
Zanderfilet, Erbse, Ravioli, Hummerschaum	49.00

VEGETARISCH

Hausgemachte Ravioli, Kürbis, Maronen, Kürbisöl	26.00/34.00
---	-------------



S O M M E R L U S T

DESSERT / KÄSE

Schokoladen-Zigarre, Whisky, Vanille-Glace, Kumquats	16.00
Apfelstrudel, Zimtglace, Vanillesauce	15.00
Käsevariation, Früchtebrot, Hart- und Weichkäse, Feigensenf	18.00
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	15.00
Midas Riesling Silvaner Strohwein, GVS Weinkellerei, Schaffhausen, 1 dl	15.00