

Saisonkarte

Entdecken Sie unsere saisonalen Köstlichkeiten, die mit frischen Zutaten und kreativen Rezepten die Jahreszeit kulinarisch zum Leben erwecken. Lassen Sie sich von den wechselnden Aromen verführen und geniessen Sie den Geschmack des Moments.

Vorspeisen

Hausgeräucherter Zitronenlachs (NOR)
an Sommersalat, Lavendelhonig, frische Kräuter und Saisondressing

Kokos-Zitronengrassuppe
mit Krevetten und frischen Kräutern

Tomatensalat & Burrata 
mit Balsamico, eingelegte Zwiebeln, Kräuter und Dörrtomaten-Frischkäse

Knusprige Maiskroketten 
dazu servieren wir Aioli und Rüebl Ketchup

19.50

14.50

19.50

16.00



Hauptgänge

Pouletsalat Florida
garniert mit Blattsalaten, gemischten Salaten & Sonnenblumenkernen an Saisondressing

Brewbee Wrap 
Brewbee Geschnetzeltes, Rüebl Ketchup, Fetakäse, Grillgemüse, Jalapeños, Gartenkräuter

Dorade Royale
Sautierte Doradenfilets, mit Ofenkartoffeln, mediterranem Gemüse, Zitrone und Olivenöl

Schwarzer Rinds „Smash“ Burger
Rindfleisch-Pattie, schwarzes Mais-Bun, eingelegte Zwiebeln, rassiges Rüebl-Ketchup, Blattsalat, Kottwiler Käse, Speck und Huusfrites.

Kalbs-Saltimbocca
mit Jlge Coppa, Salbeijus, Ofenkartoffeln und Ratatouille

Hager's Bowl - Sommer Edition
Couscoussalat mit frischer Minze, knackigem Blattsalat, Nektarinen, Melonen, Grillzucchini, Fetakäse, Jalapeños, frischen Gartenkräutern und gerösteten Sonnenblumenkernen.

mit Pouletsticks

mit Maiskroketten 

mit Rinds-Entrecôtestreifen

Deklaration:

- Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.
- Wir beziehen unser Fleisch und Fisch hauptsächlich aus der Schweiz.
- Unser Fokus liegt bei lokalen Lieferanten und Produzenten
- Bei Fragen zu den Allergenen bitte ungeniert vor Ort oder telefonisch melden. Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

34.50

29.50

31.50

32.50

46.00

27.50

26.00

44.00

