

BISTRO FRÜHLING

VORSPEISEN

Bunter FRÜHLINGS - SALAT mit Apfel, Karotten und Kernen - Allerlei	12.-
Knackiger EISBERGSALAT mit Sbrinz, Speck und Rucola	16.-
TATAR vom Simmentaler Rind mit Cognac und knuspriges Baguette	24.-
ENTENLEBER - TERRINE mit Rhabarberessig und Brioche - Toast	28.-
Aromatische BELPER SPARGEL mit Bärlauchschaum und Trüffelwurst	24.-
Luftiges SPARGELSCHAUM - SÜPPCHEN mit Lachscrostini	15.-
TAGESSUPPE	11.-

HAUPTGERICHTE

Knusprig gebackenes Oberländer BIO EI im FRÜHLINGSGARTEN	39.-
CASSOLETTE vom Belper Spargel mit Lachs und Zander	43.-
Würziges TATAR vom Simmentaler Rind mit Cognac, goldenes Baguette	39.-
Schweins - WIENERSCHNITZEL mit milden Chili - Pommes frites, Gemüse	38.-
Knuspriges Oberländer „BACKHENDL“ mit Stampfkartoffel und Gemüse	38.-
Butterzartes Simmentaler ENTRECÔTE goldene Bratkartoffeln, Ofengemüse und Kräuterbutter	53.-
CHATEAUBRIAND (ab 2P.) luftige Estragon - Buttersauce und das Beste aus dem Frühjahr I Service (min. 50 Minuten)	58.-

PANORAMA MENÜ

Knackiger EISBERGSALAT
mit Sbrinz, Speck und Rucola

oder

Luftiges SPARGELSCHAUM - SÜPPCHEN
mit Lachscrostini

* * * * *

Butterzarte Rindshuft
„STROGANOFF“
mit Safrantaglierini und Belper Spargel

* * * * *

SCHOKOLADEN - HASELNUSSCHAUM
mit Erdbeer und Zitrone

ab zwei Personen
CHF 67.- p.P.

KÄSE

BRIE DE MEAUX gefüllt mit Hartlisberger - Trüffel und Olivenöl 15.- / 18.-

DESSERTS

AMARETTO - CREME mit Joghurt - Preiselbeereis und Rhabarber 15.-

„SÜSS & KLEIN“ Mini Souffleglace - Grand Marnier 11.-

SCHOKOLADEN - HASELNUSSCHAUM mit Erdbeer und Zitrone 15.-

Luftiges EISKAFFEE "Panorama" 13.-

HAUSGEMACHTES EIS:
Blutorange, Bourbon - Vanille, Schokolade, Erdbeer, Joghurt - Preiselbeer Kugel 6.-