

# Bistro Winter

## VORSPEISEN

---

Kirchdorfer Baby NÜSSLERSALAT mit Champignons und Speck	17.-
WINTERBOWL mit knackigem Kabissalat, Grapefruit und Bündnerlachs	24.-
Glasierte SCHWEINSBACKE mit Blumenkohl und Mandeln	22.-
RINDS - TATAR mit Ofenzwiebel & hausgemachtem Knusperbrot	24.-
PAPRIKA - SCHAUMSÜPPCHEN "Szegediner-Style"	17.-
TAGESSUPPE	12.-

## HAUPTGERICHTE

---

RÖSTSELLERIE - CORDONBLEU mit Wintergemüse, Kichererbsen & Meerrettich	39.-
Grillierter Bodensee ZANDER auf Rahmsauerkraut und Schnittlauchkartoffeln	45.-
"RED CHICKEN CURRY" mit Ingwer & Zitronengras, Basmatie Reis	38.-
RINDS - TATAR mit Ofenzwiebel & hausgemachtem Knusperbrot	39.-
SCHWEINS - WIENERSCHNITZEL, milde Chili - Pommes frites, Gemüse	38.-
KALBS - KOTELETTE goldenen Bratkartoffeln, Ofengemüse und Kräuterbutter	55.-
CHATEAUBRIAND (ab 2P.) luftiger Estragon - Butterschaum mit Bratkartoffeln & Wintergemüse I Service (60 Minuten)	62.-

# Panorama Menü

Baby NÜSSLERSALAT aus Kirchdorf  
mit Champignons und Speck

oder

PAPRIKA - SCHAUMSÜPPCHEN  
"Szegediner-Style"

\* \* \* \* \*

Zweierlei von NACHBARS RIND  
aromatischer Thymianjus  
Neubrücks - Kartoffeln  
Ofengemüse

\* \* \* \* \*

COUPE - DÄNEMARK *"Légère"*

ab zwei Personen  
CHF 75.- p.P.

## KÄSE

---

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

## DESSERTS

---

"SÜSS & KLEIN" geeiste Crème brûlée... 11.-

COUPE - DÄNEMARK *"Légère"* 16.-

SCHOKOLADEN - TÖRTCHEN Rumtopf Beeren & Semifreddo 17.-

Luftiges EISKAFFEE "Panorama" 14.-

HAUSGEMACHTES EIS:

Schokolade, Preiselbeer, Mandarine, Birne - Yuzu Kugel 6.-