

Bistro Winter

VORSPEISEN

BLATTSALAT mit Apfel, Kabis und Kernenallerlei	14.-
Kirchdorfer Baby NÜSSLERSALAT mit Parmesan, Speck & Champignons	18.-
WINTER - ROLLE mit Spitzkabis, Steffisburger BACH - FORELLE & Grapefruit	25.-
ENTENLEBER TERRINE mit Brombeeren, Haselnuss & Champagneressig	34.-
BEEFSTEAK - TATAR "Thai - Style", hausgemachtes Knusperbrot	27.-
Rotes LINSEN - SCHAUMSÜPPCHEN mit Waadtländer Bruschetta	17.-
TAGESSUPPE	12.-

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCHER GEMÜSEGARTEN mit rotem Thai Curry und Sesamreis	39.-
EGLI FILETS aus Frutigen in Nussbutter gebraten, Safran - Zitronentaglierini	49.-
Coq au vin <i>"leger"</i> mit Gemüse, Champignons, Speck & Kartoffeln	42.-
BEEFSTEAK - TATAR "Thai - Style", hausgemachtes Knusperbrot	43.-
Schweins - WIENERSCHNITZEL, milde Chili - Pommes frites, Gemüse	39.-
FLANK STEAK oder KALBS - KOTELETTE mit Thymianjus, Pommes Savoyarde & Ofengemüse	48.- / 62.-
CHATEAUBRIAND (ab 2P.) luftiger Estragon - Butterschaum mit Pommes Savoyarde & Wintergemüse I Service (60 Minuten)	64.-

Panorama Menü

Kirchdorfer Baby NÜSSLERSALAT
mit Parmesan, Speck & Champignons

oder

Rotes LINSEN - SCHAUMSÜPPCHEN
Waadtländer Bruschetta

* * * * *

BRASATO vom RINDSSCHULTER FILET (32Std. / 68°C)
Carnaroli Risotto mit Schnittlauch
winterliches Ofengemüse

* * * * *

Knusprige APFEL TARTE mit Tahiti Vanilleeis

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.-

Knusprige APFEL TARTE mit Tahiti Vanilleeis 18.-

SCHOKOLADEN - HASELNUSSCHAUM
mit Brombeer & Yougurt 17.-

Luftiges EISKAFFEE "Panorama" 15.-

HAUSGEMACHTES EIS:

Schokolade, Vanille, Aprikose, Brombeer

Kugel 6.-

Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7% Mwst