

Bistro Frühjahr

VORSPEISEN

BLATTSALAT mit Apfel, Sprossen und Kernenallerlei	14.-
Gerollter CHINAKOHL mit Spitzkbis & Steffisburger BACH - FORELLE	25.-
ENTENLEBER TERRINE mit Brombeeren, Macadamianuss & Champagneressig	34.-
BEEFSTEAK - TATAR "Thai - Style", hausgemachtes Knusperbrot	27.-
Luffiges KRÄUTERSCHAUM - SÜPPCHEN mit knusprigem Kresse 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 mit Thymianjus, Pommes Savoyarde & Ofengemüse	48.-
CHATEAUBRIAND (ab 2P.) luffiger Estragon - Butterschaum mit Pommes Savoyarde & Frühjahresgemüse I Service (60 Minuten)	64.-

Panorama Menü

Knackiger Frühjahres - GEMÜSESALAT
mit Haselnuss & Grapefruit

oder

Luftiges KRÄUTERSCHAUM - SÜPPCHEN
mit knusprigem Kresse Bruschetta

* * * * *

“RINDSHUFT - STROGANOFF“
Paprikarahm - Sauce
Safran - Taglierini

* * * * *

LEMON PIE *léger...* mit Zitrone & Basilikum

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.-

LEMON PIE *léger...* mit Zitrone & Basilikum 18.-

SCHOKOLADEN - HASELNUSSCHAUM
mit Brombeer & Yougurt 17.-

Luftiges EISKAFFEE “Panorama” 15.-

HAUSGEMACHTES EIS:

Schokolade, Tahiti -Vanille, Macadamia, Brombeer, Zwetschge Kugel 6.-