

Bistro Frühling

VORSPEISEN

BLATTSALAT mit Apfel, Sprossen und Kernenallerlei	14.-
Frühlings- TACO mit Steffisburger BACH - FORELLE	25.-
Hausgemachte TAGLIERINI mit Zitrone & Parmesan	22.-
BELPER SPARGEL Hollandaiseschaum & Gürbetaler Rohschinken	27.-
ENTENLEBER TERRINE mit Rhabarber & Macadamianuss	34.-
BEEFSTEAK - TATAR "Thai - Style", hausgemachtes Knusperbrot	27.-
Luftiges SPARGEL - CAPPUCINO, Bruschetta à l'oeuf	17.-
TAGESSUPPE	12.-

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCHER FRÜHLINGSGARTEN mit Belper Spargel und Knusper - Ei	39.-
ZANDER & Frutiger EGLI mit Safran – Zitronenschaum, Kartoffel & Spargelallerlei	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 KALBSKOTELETTE (nach Verfügbarkeit) mit Thymianjus, Pommes Savoyarde & Ofengemüse	47.- / -62.-
CHATEAUBRIAND (ab 2P.) luftiger Estragon - Butterschaum mit Pommes Savoyarde & Frühlingsgemüse I Service (60 Minuten)	64.-

Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7% Mwst

Panorama Menü

CARPACCIO vom Hartlisberger BEEF
Bärlauchcreme & eingemachte Schmortomaten

oder

SPARGEL - CAPPUCCINO
Bruschetta à l'oeuf

* * * * *

RAHMSCHNITZEL *"deluxe"*

mit Pilzen, Cognac & Schnittlauch
Safran - Taglierini

* * * * *

Knuspriges ROSENKÜCHLEIN
mit Vanille & Erdbeer & Rhabarber

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.-

Knuspriges ROSENKÜCHLEIN mit & Erdbeer & Rhabarber 18.-

VANILLE - SCHAUM mit Schokolade und eingelegten Brombeeren 17.-

Luftiges EISKAFFEE "Panorama" 15.-

HAUSGEMACHTES EIS:

Schokolade, Tahiti -Vanille, Macadamia, Erdbeer, Basilikum - Yuzu Kugel 6.-

Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7% Mwst