

# Bistro Sommer

## VORSPEISEN

---

Knackiger SOMMERSALAT mit Apfel & Kernen-Allerlei	15.-
SALAT "Surprise" Alpenlachs & Grapefruit	23.-
Hausgemachte TAGLIERINI mit 2 jährigem Parmesan	22.-
ENTENLEBER TERRINE mit Himbeer & Macadamianuss	34.-
BEEFSTEAK - TATAR "Thai - Style", hausgemachtes Knusperbrot	27.-
Eisgekühlte GAZPACHO mit seinem Bruschetta	16.-
TAGESSUPPE	12.-

## HAUPTGERICHTE

---

Schnittlauch FREGOLA SARDA mit Eierschwämmchen, Dim Sum und Sommergemüse "Vegi"	39.-
Steffisburger BACHFORELLE auf Safran Taglierini mit Tomaten- Bohnenallerlei	47.-
"BUTTER CHICKEN" mit Ingwer & Zitronengras, Basmati- Sesamreis	42.-
BEEFSTEAK - TATAR "Thai - Style", hausgemachtes Knusperbrot	43.-
Schweins - WIENERSCHNITZEL, milde Chili - Pommes frites, Gemüse	41.-
KALBSKOTELETTE (nach Verfügbarkeit) mit Thymianjus, Pommes Savoyarde & Ofengemüse	64.-
CHATEAUBRIAND (ab 2P.) luffiger Estragon - Butterschaum mit Pommes Savoyarde & Sommergemüse I Service (60 Minuten)	64.-

# Panorama Menü

Marbach BURRATA  
mit würzigem Tomaten- Brotsalat

oder

Eisgekühlte GAZPACHO mit knusprigem Bruschetta

\* \* \* \* \*

Knochengereiftes vom BLACK ANGUS BEEF  
Bohnenallerlei mit Eierschwämmchen  
Pommes Savoyarde

\* \* \* \* \*

JOGHURTSCHAUM  
mit Sommerbeeren & Basilikum

ab zwei Personen  
CHF 79.- p.P.

## KÄSE

---

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

## DESSERTS

---

Geeister CAMPARI ORANGE 15.-

SCHOKOLADEN - EIS - CAPPUCCINO mit Himbeer & Vanille 17.-

JOGHURTSCHAUM mit Sommerbeeren & Basilikum 18.-

Luftiges EISKAFFEE "Panorama" 15.-

HAUSGEMACHTES EIS:

Schokolade, Erdbeer, Himbeer, Basilikum, Blutorange - Campari Kugel 6.-