

Bistro Winter

VORSPEISEN

BLATTSALAT mit Apfel, Kabis und Kernenallerlei	15.-
Knackige <i>Winterbowl</i> mit Alpenlachs & Grapefruit und Soja	26.-
Handgemachte TORTELLONI mit Winterspinat & Ricotta	25.-
ENTENLEBER TERRINE mit Brombeeren, Haselnuss & Champagneressig	34.-
TATAR vom Hartlisberger Weide BEEF "Thai - Style", Knusperbrot	27.-
Luftiges STEINPILZ - SÜPPCHEN mit Chardonnay und Parmesan Cracker	18.-
TAGESSUPPE	13.-

HAUPTGERICHTE

Knuspriger <i>"Röst - Sellerie"</i> mit Rahmsauerkraut, eingemachte Sommertomaten und Fregola Sarda	42.-
Handgemachte TORTELLONI mit Winterspinat & Ricotta	38.-
Safran Spaghetti mit ALPEN EGLI, ZANDER & GLÜX SHRIMPS	48.-
Coq au vin <i>"leger"</i> mit Gemüse, Champignons, Speck & Kartoffeln	42.-
TATAR vom Hartlisberger Weide BEEF "Thai - Style", Knusperbrot	44.-
Schweins WIENERSCHNITZEL, milde Chili - Pommes frites, Gemüse	42.-
Schweins KOTELETTE Knochengereift mit Pommes Savoyarde & Saisongemüse	47.-
PICANHA vom BLACK ANGUS mit Pommes Savoyarde & Ofengemüse	54.-
CHATEAUBRIAND (ab 2P.) luftiger Estragon - Butterschaum mit Pommes Savoyarde & Wintergemüse I Service (60 Minuten)	65.-

Panorama Menü

Lauwarmes WAADTLÄNDER BRUSCHETTA
mit Tomme, Saucisson & Spitzkabis

oder

Luftiges STEINPILZ - SÜPPCHEN
mit Chardonnay und knusprigem Parmesan

* * * * *

BRASATO vom ANGUS BEEF (32Std.)
luftiger Kartoffelschaum
winterliches Schmorgemüse

* * * * *

Grand Marnier ORANGE
mit Japonais und Semi Freddo

ab zwei Personen
CHF 75.- p.P.

KÄSE

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

DESSERTS

"SÜSS & KLEIN" geeiste Crème brûlée... 12.-

Knusper MILLE FEUILLE mit Williamsbirne, Preiselbeer und Vanille 18.-

Grand Marnier ORANGE mit Japonais und Semi Freddo 17.-

SCHOKOLADEN - EIS - CAPPUCCINO mit Zwetschge & Vieille Prune 18.-

Luftiges EISKAFFEE "Panorama" 15.-

HAUSGEMACHTES EIS:

Schokolade, Preiselbeer, Brombeer, Macadamia, Blut - Orange Kugel 6.-