

Bistro Winter

VORSPEISEN

BLATTSALAT mit Apfel, Kabis und Kernenallerlei	15.-
Gerollter CHINAKOHL <i>"Asia-Style"</i> mit Papaya & Erdnuss	24.-
Handgemachte TORTELLONI mit Winterspinat & Ricotta	25.-
ENTENLEBER TERRINE mit Brombeeren, Haselnuss & Champagneressig	34.-
TATAR vom Hartlisberger Weide BEEF "Thai - Style", Knusperbrot	27.-
Schaumsüppchen von LAUCH & MEERRETTICH mit Alpenlachs - Crostini	18.-
TAGESSUPPE	13.-

HAUPTGERICHTE

Knuspriger <i>"Röst - Sellerie"</i> mit Rahmsauerkraut, eingemachte Sommertomaten und Fregola Sarda	42.-
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.-
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

Gerollter CHINAKOHL *"Asia-Style"* mit Papaya & Cashew Nuts

oder

Schaumsüppchen von LAUCH & MEERRETTICH
Alpenlachs - Crostini

* * * * *

RAHMSCHNITZEL *"deluxe"*

vom knochengereiften Gewürz - Schweinchen
Cognac Rahmsauce
mit Steinpilz, Schnittlauch & Safrantaglierini

* * * * *

Lauwarmes SCHOKOLADEN KÜCHLEIN
mit Blutorangen & Macadamia - Eis

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.-

Lauwarmes SCHOKOLADEN KÜCHLEIN, mit Blutorangen & Macadamia - Eis 18.-

Luftiges EISKAFFEE "Panorama" 15.-

HAUSGEMACHTES EIS:

Schokolade, Preiselbeer, Brombeer, Macadamia, Blut - Orange Kugel 6.-
Rahmzuschlag 1.⁵⁰