

# Bistro Sommer

## VORSPEISEN

---

Knackiger SOMMERSALAT mit Apfel & Kernen - Allerlei	15.-
Marbach BURRATA, würziger Tomaten - Brotsalat	24.-
Hausgemachte TAGLIERINI, Eierschwämmchen & zwei jährigem Parmesan	23.-
Sommer - TACO mit ALPENLACHS & Avocado	25.-
BEEFSTEAK - TATAR "Thai - Style", hausgemachtes Knusperbrot	28.-
Eisgekühlte GAZPACHO mit seinem Bruschetta	18.-
TAGESSUPPE	14.-

## HAUPTGERICHTE

---

Knusper - AUBERGINE mit mediterranem Gemüseallerlei & Fregola Sarda	42.-
Oberländer EGLI in Nussbutter gebraten, Nicoise Gemüse & Schnittlauchkartoffeln	53.-
CHICKEN <i>Tikka Masala</i> Basmati - Mandelreis	44.-
BEEFSTEAK - TATAR "Thai - Style", hausgemachtes Knusperbrot	44.-
Schweins - WIENERSCHNITZEL, milde Chili - Pommes frites, Gemüse	43.-
PICANHA vom BLACK ANGUS mit Pommes Savoyarde & Ofengemüse	57.-
CHATEAUBRIAND (ab 2P.) luftiger Estragon - Butterschaum mit Pommes Savoyarde & Sommergemüse I Service (60 Minuten)	68.-

# Panorama Menü

Marbach BURRATA  
mit würzigem Tomaten- Brotsalat

oder

Eisgekühlte GAZPACHO  
mit knusprigem Bruschetta

\* \* \* \* \*

Knochengereiftes vom BLACK ANGUS BEEF  
Bohnenallerlei mit Eierschwämmchen  
Pommes Savoyarde

\* \* \* \* \*

SEMIFREDDO von Piemonteser Haselnuss & Limoncello  
mit Sommerbeeren

ab zwei Personen  
CHF 78.- p.P.

## KÄSE

---

BRIE DE MEAUX gefüllt mit Hartlisberger - Trüffel und Olivenöl 19.-

## DESSERTS

---

"SÜSS & KLEIN" geeiste "Crème brûlée"... 13.-

SEMIFREDDO von Piemonteser Haselnuss & Limoncello, mit Sommerbeeren 18.-

"PECHE MELBA" 2024 19.-

"SORBET COLONEL" mit Holunderblüte & Champagner 17.-

Luftiges EISKAFFEE "Panorama" 16.-

### HAUSGEMACHTES EIS:

Schokolade, Himbeer, Erdbeer- Yuzu, Basilikum, Zitrone Kugel 6.-  
Rahmzuschlag 1,50