

# Bistro Herbst

## VORSPEISEN

---

NÜSSLERSALAT mit Champignon, Speck & Schnittlauch	18.-
Knackiger HERBSTSALAT mit Sprossen & Kernen - Allerlei	15.-
SALAT WALDORF 2.0 mit Sellerie, Apfel & Piemonteser Haselnuss	25.-
Herbst - TACO mit ALPENLACHS & Avocado	27.-
TATAR vom Hartlisberger Weide BEEF "Thai - Style", Knusperbrot	28.-
CAPPUCCINO von <i>Muskat Kürbis</i> , Forellen - Bruschetta	18.-
TAGESSUPPE	14.-

## HAUPTGERICHTE

---

Gebackene AUBERGINE mit Kürbis, Kichererbsen & Fregola Sarda	42.-
Steffisburger BACHFORELLE mit Safrantaglierini & Herbstgemüse	54.-
CHICKEN "Tikka Masala" mit Basmati Mandel - Reis	44.-
Schweins - WIENERSCHNITZEL, milde Chili - Pommes frites, Gemüse	43.-
PICANHA vom BLACK ANGUS Pommes Savoyarde & Herbstgemüse	57.-
Rosa gebratenes vom <i>Hirschrücken</i>	
Steinpilzschaum, goldene Butterspätzli & buntes Herbstallerlei	54.-
Das Beste vom <i>Rehrücken</i> (ab 2P.)	
goldene Butterspätzli & Rotkraut und herbstliches Allerlei	67.-
CHATEAUBRIAND (ab 2P.) luftiger Estragon - Butterschaum mit Pommes Savoyarde & Herbstgemüse I Service (60 Minuten)	68.-

# Herbst Menü

## SALAT WALDORF 2.0

Sellerie, Apfel & Piemonteser Haselnuss

oder

## CAPPUCCINO vom MUSKATKÜRBIS

knuspriges Forellen - Bruschetta

\* \* \* \* \*

Rosa gebratenes vom *Hirschrücken*

Steinpilz - Schaum  
goldene Butterspätzli & buntes Herbstallerlei

\* \* \* \* \*

## Fellenberger ZWETSCHGEN

mit Sauerrahm & Hibiskus

ab zwei Personen  
CHF 79.- p.P

## KÄSE

---

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

## DESSERTS

---

„SÜSS & KLEIN“ geeiste „Crème brûlée...“ 13.-

„SORBET COLONEL“ mit Holunderblüte & Champagner 17.-

TARTE TATIN vom Boskop Apfel mit Macadamia - Eis (ab 2P.) 34.-

Fellenberger Zwetschgen mit Sauerrahm & Hibiskus 18.-

Luftiges EISKAFFEE "Panorama" 16.-

### HAUSGEMACHTES EIS:

Schokolade, Aprikose – Litschi, Hibiskus – Zwetschge, Macadamia, Zitrone Kugel 6.-  
Rahmzuschlag 1.<sup>50</sup>