

Bistro Winter

VORSPEISEN

Knackiger WINTERSALAT mit Sprossen & Kernen - Allerlei	15.-
Steffisburger BACHFORELLE Quinoa, Feigen & Pomelo	26.-
TACO mit ALPENLACHS, Spitzkabis, Grapefruit & Avocado	27.-
ENTENLEBER TERRINE mit Brombeeren, Haselnuss & Portweinessig	36.-
TATAR vom Hartlisberger Weide BEEF "Thai - Style", Knusperbrot	28.-
MEERRETTICH - SCHAUMSÜPPCHEN, mit confierten Zwiebeln & Apfel	18.-
TAGESSUPPE	14.-

HAUPTGERICHTE

SHIITAKE - DIM SUM mit Sommertomaten, Aubergine & Kichererbsen	43.-
Steffisburger BACHFORELLE mit Safrantaglierini & Wintergemüse	54.-
Coq au vin " <i>leger</i> " mit Gemüse, Champignons, Speck & Kartoffeln	45.-
BEEFSTEAK - TATAR "Thai - Style", hausgemachtes Knusperbrot	45.-
SCHWEINS - WIENERSCHNITZEL, milde Chili - Pommes frites, Gemüse	44.-
KALBS RUMPSTEAK mit Pommes Savoyarde & Ofengemüse	57.-
PICANHA vom BLACK ANGUS, Kartoffel - Kroketten " <i>deluxe</i> "	54.-
CHATEAUBRIAND (ab 2P.) luftiger Estragon - Butterschaum mit Pommes Savoyarde & Wintergemüse I Service (60 Minuten)	68.-

Panorama Menü

Steffisburger BACHFORELLE
Quinoa, Feigen & Pomelo

oder

SCHAUMSÜPPCHEN von confierten Zwiebeln
Meerrettich & Apfel

* * * * *

PICANHA vom BLACK ANGUS BEEF
Rosa - Pfeffersauce

Kartoffel - Kroketten *„deluxe“*

* * * * *

FELCHLIN SCHOKOLADE
mit Haselnuss & Blutorange

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.) 18.-

FELCHLIN SCHOKOLADE mit Haselnuss & Blutorange 18.-

Luftiges EISKAFFEE „Panorama“ 16.-

HAUSGEMACHTES EIS:

Schokolade, Aprikose - Litschi, Blutorange, Macadamia, Zitrone Kugel 6.-
Rahmzuschlag 1.⁵⁰