

Bistro Winter

VORSPEISEN

Knackiger WINTERSALAT mit Sprossen & Kernen - Allerlei	15.-
QUINOA - SALAT mit Feigen, Pomelo & Piemonteser Haselnuss	24.-
Crostini von Steffisburger BACHFORELLE mit Grapefruit und Randen	26.-
ENTENLEBER TERRINE mit Brombeeren, Haselnuss & Portweinessig	36.-
TATAR vom Hartlisberger Weide BEEF "Thai - Style", Knusperbrot	28.-
Rotes THAI - CURRYSÜPPCHEN mit Chicken, Ingwer und Zitronengras	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 Kroketten " <i>deluxe</i> " & Ofengemüse	57.-
BRASATO vom BLACK ANGUS BEEF Barolojus, Ofengemüse & Kartoffel – Selleriemousseline	48.-
CHATEAUBRIAND (ab 2P.) luftiger Estragon - Butterschaum mit Pommes Savoyarde & Wintergemüse I Service (60 Minuten)	68.-

Panorama Menü

Crostini von Steffisburger BACHFORELLE
mit Grapefruit und Randen

und/oder

Rotes THAI - CURRYSÜPPCHEN mit Chicken
Ingwer und Zitronengras

* * * * *

BRASATO vom BLACK ANGUS BEEF
Barolojus
Ofengemüse & Kartoffel - Selleriemousseline

* * * * *

WILLIAMSBIRNE mit Safran - Limettenschaum
Mandarinen - Semifreddo

Menü 3 Gang, ab 2 Personen 77.- p.P.
Menü 4 Gang, ab 2 Personen 93.- p.P.

KÄSE

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

DESSERTS

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

„SORBET COLONEL“ mit Holunderblüte & Champagner 17.-

TARTE TATIN vom Boskop Apfel mit Vanille - Eis (ab 2P.) 19.-

WILLIAMSBIRNE mit Safran - Limettenschaum & Mandarinen - Semifreddo 18.-

SCHOKOLADENSCHAUM *deluxe* 17.-

Luftiges EISKAFFEE "Panorama" 16.-

HAUSGEMACHTES EIS:

Schokolade, Mandarine, Preiselbeer - Joghurt, Vanille, Zitrone Kugel 6.-
Rahmzuschlag 1,50

Alle Preise verstehen sich inkl. 8,1% Mwst