

Bistro Frühling

VORSPEISEN

Knackiger FRÜHLINGSSALAT mit Sprossen & Kernenallerlei	15.-
CARPACCIO vom Nachbars Rind mit Parmesan & Schnittlauch	34.-
BAO BAN vom glasierten Schweinsbäckchen mit Wakame & Erdnuss	29.-
BEEFSTEAK - TATAR "Thai Style", hausgemachtes Knusperbrot	28.-
Home made TAGLIERINI mit Glühshrimps, Chili & Parmesan	34.-
Luftige SPARGEL - SCHAUMSUPPE mit Crostini à l'oeuf	19.-
TAGESSUPPE	14.-

HAUPTGERICHTE

Gebackenes KNUSPER - Ei mit Spargel & Fregola Sarda	43.-
FISCH - SPAGHETTI al limone mit Safran & Glüh - Shrimps	54.-
"BUTTER CHICKEN" mit Ingwer & Zitronengras, Basmati - Sesamreis	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.-
CHATEAUBRIAND (ab 2P.) luftiger Estragon - Butterschaum mit Gourmetkroketten & Frühlingsgemüse I Service (60 Minuten)	68.-

Panorama Menü

CARPACCIO vom Nachbars Rind
mit Parmesan & Schnittlauch

und / oder

SPARGEL - SCHAUMSÜPPCHEN
Crostini à l'oeuf

* * * * *

Butterzartes *Cuscino* vom KRÄUTERSCHWEIN

Belper Spargel, Hollandaiseschaum
Babykartoffeln mit Thymian

* * * * *

Laura's - SAUERRAHM - KNÖDEL
mit Erdbeer & Rhabarber

Menü 3 Gang, ab 2 Personen 78.- p.P.
Menü 4 Gang, ab 2 Personen 94.- p.P.

KÄSE

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

DESSERTS

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

Laura's - SAUERRAHM - KNÖDEL mit Erdbeer & Rhabarber 19.-

CARAMELKÖPFLI im Glas 18.-

TARTE TATIN vom Boskop Apfel mit Vanilleeis (ca. 30 Minuten) (ab 2P) 19.-

"SORBET COLONEL" mit Holunderblüte & Champagner 17.-

Luftiges EISKAFFEE "Panorama" 16.-

HAUSGEMACHTES EIS:

Schokolade, Vanille, Erdbeer, Zitrone, Yoghurt, Rhabarber Kugel 6.-
Rahmzuschlag 1,50