

Speisekarte

Vorspeisen

Gemischter Salat

mit Orangenfilets, Granatapfel, karamellisierten Kernen und unserem Hausdressing 5.00 / 10.00

Nüsslisalat

mit Speck, gehacktem Ei und Croutons 8.00

Consommé vom Rind

serviert mit Brasato-Ravioli und Gemüseperlen 10.00

Hausgebeizter Lachs

serviert mit Kartoffelrösti, Sauerrahm-Dressing und Wildkräutersalat 12.00

Hauptgerichte

Bistro Bowl

mit gemischten Blattsalaten, Croutons und Bistro Hausdressing

♥ mit mariniertem Pouletbruststreifen 23.00

♥ mit Crevetten im Kartoffelmantel 23.00

Hausgemachte Tages-Quiche

Saisonale Tages-Quiche serviert mit Salat und Honig Senf Dressing 23.00

Agnolotti Pecorino

Agnolotti gefüllt mit Pecorino, Feigen, gegrillte Peperonistreifen, Granatapfel, Gemüsestroh und Baumnussbutter

21.00 / 23.00

Bistro Beefsteak Tatar

Unser Klassiker wird mit Cognac verfeinert und mit Toast, gesalzener Butter, Zwiebelringen, Kapern und Essiggurken serviert. Wahlweise mild oder scharf gewürzt.

70 gr. 19.00

140 gr. 29.00

Paniertes Wiener Schnitzel vom Kalb

Serviert mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren 29.00

Zanderknusperli im Bierteig

Klassisch mit Salzkartoffeln und Blattspinat, serviert mit hausgemachter Tartar Sauce 24.00 / 27.00

Kalbsleberli Spilhöfler

In Butter gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln und frischen Kräutern serviert mit hausgemachten Eierspätzli und Röstzwiebeln

26.00 / 35.00