



# Speisekarte

## Vorspeisen

### **Gemischter Salat**

mit frischer Melone, Feta und gerösteten Kernen und unserem Bistro Dressing 5.00 / 10.00

### **Tagessuppe**

5.00

### **Hausgemachte geräucherte Peperonisuppe**

mit Basilikum, Olivenöl und Mini Burrata 8.00

### **Ceviche vom Bremgartner Saibling**

mit Gurkencarpaccio und Randen Panna Cotta 14.00 / 24.00

## Hauptgerichte

### **NYC Caesar Salad**

mit Lattich, Croutons, Speck und Parmesan

♥ mit mariniertem Poulebruststreifen 23.00

♥ mit Crevetten im Kartoffelmantel 23.00

♥ mit pochiertem Ei 21.00

### **Spargel-Quiche**

Hausgemachte Quiche mit Spargel, Dörrtomaten und Cipolotti serviert mit Salat und Honig Senf Dressing 23.00

### **Ravioli « Tomate-Mozzarella »**

Ravioli gefüllt mit Tomaten – Mozzarella serviert mit hausgemachtem Basilikum-Öl, Cherrytomaten, junger Spinat und Parmesan 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

### **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 Tagliatelle und Röstzwiebeln 26.00 / 35.00