



Speisekarte

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat

mit gepickelten Rhabarber und geröstete Kerne und unserem Bistro Dressing

5.00

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 Poulebruststreifen

23.00

♥ mit Crevetten im Kartoffelmantel

23.00

♥ mit pochiertem Ei

21.00

Spargel-Quiche

Hausgemachte Quiche mit Spargel, Dörrtomaten und Cipolotti dazu Salatbouquet mit Honig Senf Dressing

23.00

♥ **Waldpilz Ravioli**

- Ravioli serviert mit Salbeibutter, Cherrytomaten junger Spinat, geröstete Baumnüssen und Parmesan

21.00 / 24.00

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

Geschmorte Kalbskopfbäggli

Kalbskopfbäggli an einer Portweinjus, sautierte Kräuterseitlinge mit Wirsing-Kartoffelroulade

35.00