

# Speisekarte

## Vorspeisen

### **Gemischter Salat**

mit gepickeltem Safrankohlrabi, Chicorée, geröstete Pekannuss und Hausdressing 6.00 / 10.00

### **Sellerie-Birnensuppe**

mit gerösteten Zwiebeln und Kräuteröl 8.00

### **Asiatische Tom Kha Gai**

Serviert mit Pouletbruststreifen, Kefen und Mais 8.00

## 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

### **Gelbes Gemüsecurry**



mit Süsskartoffel, Okraschoten und geschmorten Pak Choi  
serviert mit Limettenreis 20.00

### **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

### **Siedfleisch vom Rindshohrücken**

serviert mit frischem Meerrettich, Kräuterkartoffeln und Bouillongemüse 29.00

### **Zanderknusperli im Bierteig**

serviert mit Salzkartoffeln und Spinatsalat an einer Kräutervinaigrette,  
dazu hausgemachte Tartar Sauce 24.00 / 27.00

### **Kalbsleberli „Spilhöfler“**

In Butter gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln und frischen Kräutern  
serviert mit hausgemachten Eierspätzli und Röstzwiebeln 28.00 / 35.00