

Speisekarte

Vorspeisen

Gemischter Salat

mit Feigen, Trauben, gerösteten Baumnüssen und unserem Bistro Hausdressing 5.00 / 10.00

Carpaccio von der Rande

Geschmorte Rande, Rucola, Honig und Ziegenkäse 10.00

Geräucherte Forellenfilets aus Bremgarten

mit knuspriger Kartoffel und Dillschaum 15.00 / 20.00

Kürbis-Süsskartoffelsuppe

mit Amaretto-Schaum 8.00

Hauptgerichte

Bistro Bowl

mit gemischten Blattsalaten, Croutons und Bistro Hausdressing

♥ mit mariniertem Poulebruststreifen 23.00

♥ mit Crevetten im Kartoffelmantel 23.00

Hausgemachte Tages-Quiche

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

Ravioli « All'Autunno »

Ravioli gefüllt mit Kürbis, Salbeibutter, Dörrtomate

Kürbiswürfel, Kürbis Öl und Parmesan 21.00 / 23.00

Bistro Beefsteak Tatar

Unser Klassiker wird mit Cognac verfeinert und mit Toast, gesalzener Butter, 70 gr. 19.00

Zwiebelringen, Kapern und Essiggurken serviert. Wahlweise mild oder scharf gewürzt. 140 gr. 29.00

Paniertes Wiener Schnitzel vom Kalb

Serviert mit Kartoffelsalat nach Grossmutter's Rezept 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 Eier-Spätzli und Röstzwiebeln 26.00 / 35.00