

# Bistro Menü

## Vorspeise

- ❖ Caesar Salat mit frischen Thymian-Croutons, Parmesan und Prosciutto
- ❖ „Alte“ Tomatensorten mit gegrilltem Halloumi Grillkäse, Endivie, Balsamico und frischem Pesto
- ❖ Jungsalat mit knackigem Gemüse und einem Champagner-Kräuter-Dressing
- ❖ Salat aus Jungspinat mit gegrillten Birnen, Gorgonzola und mit honigglasierten Pekannüssen
- ❖ Foie gras Terrine mit Portwein-Apfel-Chutney, Kräutersalat und getoastetem Farmerbrot  
*Supplement CHF 10*
- ❖ Wildpilz-Risotto mit Parmesan und Trüffel Öl
- ❖ Gegrillter Spargel an einem Zitronen-Kapern-Dressing mit Rauchlachs
- ❖ Rilletes aus geräucherter Forelle, getoastetes Landbrot, Essiggurken und Silberzwiebeln
- ❖ Krabbenküchlein mit einem kleinen, würzigen Salat an einer Mango Salsa  
*Supplement: CHF 5*
- ❖ Ceviche: Tiger Crevetten, Jakobsmuscheln, Meeresfisch, Zitrusfrüchte und frische Kräuter  
*Supplement :CHF 7*

## Hauptgang

- ❖ Zarte Rindsentrecôte-Streifen mit Wildpilzen, einer cremigen Sauce mit Kräutern und Senfkorn, feine Linguini
- ❖ Eine mit Wildpilzen, frischen Kräutern und Käse gefüllte Pouletbrust, feine grüne Bohnen, cremiger Kartoffelgratin
- ❖ Pochiertes Lachsfilet mit Lauch-Tagliatelle, zerstoßenen Provencal-Frühkartoffeln und einer Sauce vierge
- ❖ Gebratener Seebarsch mit einem Baby-Tintenfischfrikassee, Fenchel und getrockneten Tomaten, schwarzer Risotto  
*Supplement :CHF 7*

- ❖ Lammkarre mit Pommes Dauphinoise, Wildpilzen, in Honig gerösteten Karotten und einem „Cappuccino“ aus weissen Bohnen.  
*Supplement: CHF 5*
- ❖ Niedergegartes Rindsentrecôte mit Fondant-Tomaten, einem Spinat- und Kräuter Püree, Yorkshire Pudding und einer deftigen Rotwein Sauce  
*Supplement :CHF 7*
- ❖ Ein mit Dattel-Chutney gefülltes, doppelt geschnittenes Schweinskotelett mit Pilaw-Wildreis, Aprikosen, Zuckererbsen und einem cremigen Senfkorn-Velouté.

## Desserts

- ❖ Apfel tarte Tatine mit Sternanis gebacken, serviert mit Toffee Sauce und Vanilleeis.
- ❖ Gereifter Camembert gebacken im Filo Teig, serviert mit einem Preiselbeere-Orangen Chutney
- ❖ Exotischer Früchtesalat serviert mit einem Champagner-Grapefruit-Granite
- ❖ Crème Brûlée von weißer Schokolade, mazerierte Himbeeren mit Basilikum und Minze.
- ❖ Warmer Fondant Schokoladenkuchen mit Pistazieneis, Karamellpulver und mit Zimt abgeschmeckte Beeren.
- ❖ Orangenkuchen ohne Mehl mit einem flüssigen Schokoladen-Kern, Sternanis-Sirup und Vanilleeis.
- ❖ Eine interessante Auswahl an Europäischen Käsesorten, verschiedenes knuspriges Brot

Zwei Gänge: CHF 55

Drei Gänge: CHF 68

Ein kleiner Aperero um Auftakt: CHF 10

(siehe separates Aperero Menü)