

Bistro Frühling

VORSPEISEN

BLATTSALAT mit Apfel, Sprossen und Kernenallerlei	15.-
Frühlings - TACO mit ALPENLACHS & Avocado	25.-
ENTENLEBER TERRINE mit Rhabarber & Macadamianuss	34.-
BEEFSTEAK - TATAR "Thai - Style", hausgemachtes Knusperbrot	27.-
Luftige SPARGEL - SCHAUMSUPPE, Bruschetta à l'oeuf	18.-
TAGESSUPPE	13.-

HAUPTGERICHTE

Knusper - AUBERGINE mit Spargel und eingemachten Sommertomaten	42.-
Frutiger EGLI & GLÜX SHRIMPS <i>100% Organic</i> mit Zitronen - Rucola Gnocchi & Spargelallerlei	49.-
CHICKEN <i>Tikka Masala</i> Basmati - Mandelreis	44.-
BEEFSTEAK - TATAR "Thai - Style", hausgemachtes Knusperbrot	43.-
Schweins - WIENERSCHNITZEL, milde Chili - Pommes frites, Gemüse	42.-
PICANHA vom BLACK ANGUS mit Pommes Savoyarde & Ofengemüse	54.-
CHATEAUBRIAND (ab 2P.) luftiger Estragon - Butterschaum mit Pommes Savoyarde & Frühlingsgemüse I Service (60 Minuten)	65.-

Panorama Menü

CARPACCIO vom Hartlisberger BEEF
eingemachten Sommertomaten

oder

SPARGEL - SCHAUMSUPPE
Bruschetta à l'oeuf

* * * * *

Kochengereiftes STEAK vom GEWÜRZSCHWEINCHEN
mit Spargel, Erbsen & Rucola
Safran - Taglierini

* * * * *

JOGHURT mit Löwenzahnhonig
Erdbeer & Rhabarber

ab zwei Personen
CHF 76.- p.P.

KÄSE

BRIE DE MEAUX gefüllt mit Hartlisberger - Trüffel und Olivenöl 19.-

DESSERTS

"SÜSS & KLEIN" geeiste "Crème brûlée"... 12.-

"TIRAMISU" *leger* 18.-

JOGHURT mit Löwenzahnhonig, Erdbeer & Rhabarber 18.-

LEMON PIE mit Sauerrahm, Basilikum & Yuzu 19.-

Luftiges EISKAFFEE "Panorama" 15.-

HAUSGEMACHTES EIS:

Schokolade, Macadamia, Erdbeer, Brombeer, Basilikum - Yuzu Kugel 6.-
Rahmzuschlag 1,50