

# 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.-
Luffige 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

\* \* \* \* \*

Knochengereiftes 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