

BISTRO FRÜHLING

Vorspeisen

Bunter FRÜHLINGSALAT Panorama mit Apfel, Trauben und Baumnuss	11.-
Knackiger NÜSSLERSALAT mit Champignons und Speck	15.-
Würziges TATAR vom Simmentaler Rind mit Cognac und hausgemachtem Baguette	22.-
ENTENLEBER - TERRINE mit Birnenkompott, Williamsessigbalsam, Briochetoast	26.-
Schaumiges BÄRLAUCHSÜPPCHEN mit knusprigem Bruschetta	14.-
TAGESSUPPE	9.-

Hauptgerichte

Köstliches aus dem FRÜHLINGSGARTEN mit gebackenem Topinambur und eingelegten Nüssen	35.-
Steffisburger GEWÜRZ - FORELLE mit Fregola Sarda und Frühlingsgemüse	38.-
Würziges TATAR vom Simmentaler Rind mit Cognac und goldenem Baguette	36.-
Knusprige POULARDENBRUST auf Bärlauchrisotto und Ofengemüse	35.-
Schweins - WIENERSCHNITZEL (CH) mit milden Chili - Pommes frites, Gemüse	35.-
Butterzartes RINDS - ENTRECÔTE (CH) 220gr. goldene Bratkartoffeln, Gemüse und rosa Pfeffersauce	49.-
CHATEAUBRIAND (CH) (ab 2P.) Butterzartes Simmentaler Rindsfilet luftige Estragon - Buttersauce und das Beste vom Frühling I Service (Ohne Vorspeise min. 50 Minuten)	58.-

PANORAMA MENU

FRÜHLINGSSALAT
mit marinierten Forellenstreifen und Champignons

oder

Schaumiges BÄRLAUCHSÜPPCHEN
mit knusprigem Speck - Bruschetta

* * * * *

ENTRECÔTE „double“
seidige Safran - Kartoffelmousseline
und buntem Ofengemüse

* * * * *

Geeiste PINA COLADA „deluxe“

ab zwei Personen
CHF 64.- p.P.

Käse

Ausgesuchte Schweizer Rohmilch - KÄSESPEZIALITÄTEN	15.- / 18.-
BRIE DE MEAUX gefüllt mit Hartlisberger - Trüffel und Olivenöl	15.- / 18.-

Desserts

Zartschmelzende SOUFFLÉ GLACÉ mit Bailey's und caramelisierten Mandeln	15.-
„Süss & klein“ SCHOKOLADENTÖRTCHEN mit Passionsfruchtsorbet	8.-
Geeiste PINA COLADA „deluxe“	14.-
Erfrischendes BIRNENSORBET mit Williams	13.-
Hausgemachte PRALINEN der speziellen Art	Portion 6.-