

# 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.-