

# Wochen Hits

## **Herbst Salat**

16.00

Blattsalate, Speck, Champignon, Trauben, Feigen  
Hausdressing

## **Äpplermagronen**

22.00

mit Apfelmus serviert

## **Cordon-Bleu 'Bistro'**

28.00

Schweinefleisch, Schinken, Speck, Käse  
Rissolée Kartoffeln & Gemüse

## **Wein Empfehlung:**

\* Sauvignon Blanc, Les Perrières, Genève '19

1 dl. / 7.5 dl. 6.00 / 38.00

\* Amauta Malbec El Porvenir, Argentinien, Salta '19

1 dl. / 7.5 dl. 7.00 / 43.00

\* 1834 AoC, Merlot, Zweigelt, Weingut Landolt '18

7.5 dl. 57.00

# Zum Apéro

Hausgemachtes Knoblibrot	7.50
Oliven, Parmesan und mariniertes Gemüse	11.00
Bruschetta mit Tomaten (3 Stück)	9.00
Bistro-Brettli	19.00
Verschiedene getrocknete und geräucherte Fleischspezialitäten und Bergkäse	

# Vorspeisen

Rinds - Tartar "Bistro"	klein	18.00
Toast und Butter		28.00
Gänselebermedaillon gebraten		24.00
auf Apfelschnitze und karamellisierten Haselnüsse		
Bunter Blattsalat mit saisonalem Gartengemüse		10.00

## Unsere Hausgemachten Dressing:

Französisch, Balsamico, Holunderblüten

# Suppe

Rüebli-Kokos-Suppe

12.00

# Hauptgang

Surf & Turf

46.00

Rindsfilet und Crevette, Balsamico-Jus

Gemüsebouquet & Risoleekartoffeln

Felchenfilet gebraten vom Zürichsee

30.00

Kräuter-Sauce,

Buntem Gemüse & Reis

Pouletbrüstli gebraten

26.00

Gemüsereis & Kräutersauce

Kalbsleberli mit Rösti

32.00

# Süßes & Glacé

Hausgemachtes Parfait mit Haselnuss-Krokant		10.00
Eiskaffee mit Kirsch und Rahm		10.00
Zitronen-Sorbet 'Hugo'		8.00
Vermicelles mit Rahm	1/2 portion	8,50 / 10.00
Coupe Nesselrode		11.00

*Beachten Sie auch unsere hausgemachten Kuchen*

## *Glacé Aromen*

Vanille, Erdbeer, Kaffee, Stracciatella, Yoghurt

Zitronensorbet, Himbeersorbet

1 Kugel Glace oder Sorbet		3.00
mit Rahm		1.00
Süßwein 'Aruna', Kellerei Kurtatsch, 2016	4 cl.	8.00
Gewürztraminer- Goldmuskateller		