

# Wochen Hits

## Vital Salat

Blattsalate, Kichererbsen, Fenchel,  
Geissenfrischkäse-Pralinen, Birnen Chutney  
Holunderblüten-Dressing

19.00

1/2 port. 15.00

## Club-Sandwich "Bistro"

Poulet, Speck, Ei, Tomaten, Avocado, Salat  
Cocktail-Sauce

26.00

## Steinpilz-Tortelli

mit Ruccola-Pesto

21.00

## Wein Empfehlung:

\* Räuschling, Kloster-Kellerei, Leutschen Freienbach SZ '18

1 dl. / 7.5 dl. 7.00 / 43.00

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

1 dl. / 7.5 dl. 7.00 / 43.00

# 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

Kürbis-Suppe	12.00
Rahm und Kürbiskernoel	

# Hauptgang

Surf & Turf	46.00
Rindsfilet und Crevette, Balsamico-Jus	
Gemüsebouquet & Risoleekartoffeln	
Egli gebraten vom Zürichsee	38.00
Limetten-Kräuter Sauce,	
Buntem Gemüse & Reis	
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

Eierlikör mit Vanilleglacé und Rahm 8.00

*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