

Wild Karte

Kürbis-Salat mit Geissenfrischkäse-Pralinen 18.00
Geröstete Kernen & Kürbiskernoel

Kürbissuppe mit Rahm & Kürbiskernoel 12.00

Hirsch-Tagliata 44.00
Entrecôte, Rosenkohlf, Rotkraut, Marroni
Weissweinrisotto & Pfefferrahmsauce

Rehgeschmetzeltes mit Speck und Champignons 34.00
Wildrahmsauce, Spätzli & Apfel mit Preiselbeeren

Hirschpfeffer 'Bistro' 29.00
Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Apfel mit Preiselbeeren

Kartoffel Gnocchi mit Salbei auf Kürbisragout 23.00

Vermicelles mit Rahm 1/2 portion 8,50 / 10.00

Coupe Nesselrode 11.00

Wein Empfehlung:

* Quinta das Marias, Cuvée TT Reserva Dão DOC, Spanien '18 1 dl. / 7.5 dl. 9.50 / 60.00

* Amarone della Valpolicella, Classico Impero, '15 7.5 dl. 69.00

Zum Apéro

Hausgemachtes Knoblibrot	7.50
Oliven, Parmesan und mariniertes Gemüse	11.00
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

Kürbissuppe mit Rahm & Kürbiskernöl

12.00

Hauptgang

Rindsfiletmedaillon

46.00

mit Pfefferrahmsauce

Gemüsebouquet & Röstikroketten

Brüggli Forellenfilet gebraten

28.00

Curryschaumsauce

Blattspinat & Trockenreis

Pouletbrüstli gebraten

26.00

Gemüsereis & Kräutersauce

Kalbsleberli mit Rösti

32.00

Süßes & Glacé

Zwetschgen-Trifle mit Crumble	10.00
Eiskaffee mit Kirsch und Rahm	10.00
Zitronen-Sorbet 'Hugo'	8.00
Gebrannte Crème mit Mandelkrokant	9.00

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		