

# **APÉRO- UND MENÜVORSCHLÄGE**

HIER FINDEN SIE EINE KLEINE AUSWAHL UNSERES KULINARISCHEN ANGEBOTS FÜR IHREN ANLASS.

GENIESSEN SIE IHR FEST UNGESTÖRT IM LIEBEVOLL DEKORIERTEN BISTRO UND LASSEN SIE SICH VON UNS VERWÖHNEN.

GERNE BERATEN WIR SIE BEI DER ZUSAMMENSTELLUNG IHRES MENÜS.

WIR FREUEN UNS AUF IHREN ANRUF.

BISTRO TEAM

## **APÉRO**

CROSTINI MIT RINDSTATAR

CROSTINI MIT RAUHLACHSTATAR

CROSTINI MIT TOMATEN, KNOBLAUCH UND BASILIKUM

CROSTINI MIT OLIVENTAPINADE

FEIGEN ODER DATTELN IM SPECKMANTEL

SUPPENSHOT (MAIS-ZITRONENGRAS, ERBSEN, RUCCOLA- APFEL ETC.)

BÜNDNERFLEISCH-RÖLLCHEN MIT RUCCOLA

TOMATEN-MOZZARELLASPIESSLI

CRÊPES MIT RAUHLACHS UND PETERSILIENMOUSSE

CRÊPINETTE MIT SCAMPI UND MANGOLD

CARAMELISIERTER THUNFISCH MIT WASABI-MAYONNAISE

GEMISCHES PLÄTTLI MIT BÜNDNERFLEISCH, ROHSCHINKEN, SALAMI UND 3 VERSCHIEDENEN KÄSE

## **VORSPEISEN**

GEMISCHTE BLATTSALATE MIT BROTCCHIP UND RANDENSPROSSEN

TOMATEN- MOZZARELLASALAT MIT RUCCOLA UND FRISCHEM BASILIKUM

CREVETTEN AUF LINSENSALAT MIT LILA-KARTOFFELCHIP

RANDENLACHS MIT KRÄUTERSALAT UND WASABI-MAYONNAISE

SAUTIERTE CREVETTEN MIT MELONENPERLEN UND KRÄUTERSALAT

BABY-LATTICHSALAT MIT PERLUHN, APFEL UND MANDELN

VITELLO TONATO MIT 3-FARBIGEN LINSEN

## **HAUPTGÄNGE**

### **SCHWEINEFLEISCH**

SCHWEINSBRATEN MIT APRIKOSEN GEFÜLLT, SERVIERT MIT BRAMATA (GROBKÖRNIGE POLENTA) UND BOHNENBÜNDELI

SCHWEINS- SALTIMBOCCA AN MARSALAJUS, SERVIERT MIT WEISSER POLENTA UND ROMANESCO

### **KALBFLEISCH**

KALBS-INVOLTINI GEFÜLLT MIT RUCCOLA, AUBERGINEN- PURRÈE UND TOMATEN, SERVIERT MIT RISOTTO UND ZUCCHETTI

KALBSSCHULTEBRATEN AN PORTWEINJUS, SERVIERT MIT JUNGEN KARTOFFELN MIT ROSMARIN UND SAISONALEM GEMÜSEBOUQUET

## **RINDFLEISCH**

RINDSVORESSEN MIT KARTOFFELPURRÉE UND GLASIERTEN KAROTTEN

RINDSFILET AN PORTWEINJUS, SELLERIE- KARTOFFELSTOCK  
UND SAISONALEM GEMÜSEBOUQUET

## **GEFLÜGELGERICHTE**

GEBRATENE PERLHUHNBRUST AUF TOMATEN- ZWIEBELCHUTNEY,  
SERVIERT MIT BRATKARTOFFELN UND BROCCOLI- RÖSCHEN

GEBRATENE POULETBRUST AN ESTRAGONJUS,  
SERVIERT MIT PILAWREIS UND 2- FARBIGEN KAROTTEN

## **FISCHGERICHTE**

GEBRATENES ZANDERFILET AUF RAHMSAUERKRAUT  
UND SCHWARZEM VENEREREIS

GEBRATENES LACHSSTEAK AUF LAUCH- SENFGEMÜSE  
SERVIERT MIT BELUGALINSEN MIT THYMIAN

KONFIERTER LOUP DE MER AUF WEISSEM BOHNENPURRÉE MIT TOMATEN-  
KAPERNSALSA UND LAUCH-SENFGEEMÜSE