

# BISTRO

## MITTAGSMENU | 25.00

(inkl. Vorspeise)

**Kartoffelsuppe mit Lauch oder grüner Salat**

*Potato leek soup or green salad*

\*\*\*

**Pastetli gefüllt mit Poulet & Champignon Ragout, Gemüse & Pilaw Reis**

*Puff pastry pie filled with chicken & mushroom ragout, vegetables and pilaf rice*

*Oder*

**Spätzlepfanne mit Bärlauchpesto, Gemüse & Appenzeller Käse**

*Spaetzle pan with wild garlic pesto, vegetables & Appenzeller cheese*



## UNSERE KLASSIKER

**Flammkuchen Elsässer Art, mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck** | 19

*Tarte flambée with sour cream onions and bacon*

**Flammkuchen mit Taleggio, Cima di Rappa, getrockneten Tomaten & Cashewnüssen** | 22

*Tarte flambée with taleggio, cima di rappa, dried tomatoes & cashew nuts*

**Flammkuchen mit Butternut Kürbis, Appenzeller Käse, Pilzen, rote Zwiebeln & Haselnüssen** | 23

*Tarte flambée with Butternut Pumpkin, mushrooms, red Onions, hazelnuts & Appenzeller cheese*

# BISTRO

- Kumu-Salat:** Herbstsalat, Hokkaido Kürbis, Getrocknete Feigen, Apfel, Kürbiskernen & Granatapfelkernen  | 23  
*KUMU Autumn Salad, with Hokkaido pumpkin, dried figs, apple, pumpkin seeds & pomegranate seeds*
- Dinkelrisotto,** Tilsiter, Kale-Chips & Pickles  | 22  
*Spelt risotto, Tilsiter cheese, Kale-Chips & Pickles*
- Mutabbal:** Topinambur-Hummus, Estragon-Pesto & Pistazien, Croûtons  | 18  
*Jerusalem artichoke-tahini hummus, tarragon pesto & pistacchio & garlic croutons*
- Tarte Tatin aus Chicorée,** Orangengel & Wintersalat  | 23  
*Tarte Tatin of Chicory, Orange Gel & Winter Salad*
- Tagliolini al Tartufo,** Moliterno Creme & Guanciale-Chips | 29  
*Tagliolini al Tartufo, Moliterno Creme & Guanciale-Chips*
- Asiatische Bouillon mit Poulet-Knödel,** Pak-Choi, Rettich, Shimeji Pilzen & Koriander | 25  
*Asian broth with chicken dumplings, Pak-Choi, radish, shimeji mushrooms and coriander*
- Zander Fish & Chips** mit Erbsen-Minze-Dip und Tartarsauce | 24  
*Pikeperch Fish & Chips with mint-pea dip and tartar sauce*
- Kabeljafilets vom Grill** mit Chorizo-Kruste, lauwarmer Linsensalat & Cremige Sauce | 32  
*Grilled cod fillets with chorizo-crust, lukewarm lentil salad & creamy sauce*
- Rinderbäckchen (pressé),** Polenta, geschmortes Gemüse, Gremolata & Jus mit schwarzem Knoblauch | 32  
*Beef cheeks, polenta, braised vegetables, gremolata and black garlic jus*
- Hirschfilets,** Spaetzle, Butternutpüree, Quitte und glasierte Maroni | 34  
*Venison fillets, spaetzle, butternut puree, quince and glazed chestnuts*
- Portion Pommes Frites | 7

# BISTRO



## SNACKS

---

Ab 11.30 ganztägig, serviert mit Salat

⌚ (5-7 mins)

Croque Monsieur

| 11.50

*Toasted ham & cheese sandwich*

Croque Mademoiselle (v)

| 10.50

*Toasted sandwich with Munster cheese, apple & cumin*

Croque Raclette mit Kartoffeln, Speck, Zwiebelconfit & Gurkenpickles

| 13.50

*Potato, bacon, Onion confit and Cucumbers pickles*

Crackers: Rosmarin oder Paprika

| 3.50

## DESSERT

---

Unser hausgemachtes Tagesangebot:

Zitronentartelette

| 6.80

Tageskuchen (saisonal)

| 6.50

Éclair

| 5.50

Cheesecake

| 6.80

Vermicelles

| 6.80

Tiramisu

| 6.80