



# ABENDKARTE BISTROBAR

Sa + So auch mittags

## KLEINIGKEITEN

---

Hummus-Fritten & Spinat *	8
Schwarzwurzel, Birne & Trüffel	8
Pilzessenz, Petersilienöl & Eierstich	8
Quiches, gepickelte Schalotten & Radicchio *	8
Angus Praline & grüne Tomaten	9
Alpkäse-Brätzeli, Käserei-Sauerrahm & Albelirogen (DE)	11
Kombo verschiedener Kleinigkeiten 3/5	22/34
Hausgemachtes Sauerteigbrot, Nofler Käsereibutter	5

## GERICHTE

---

Aarberger Karotte, Sonnenblumenkerne, Sanddorn	19
Rosenkohl-Kimchi, Duroc-Schweinebauch, Blumenkohl	21
Knirps-Kürbis, Ducca mit Haselnüssen, Kürbispüree	21
Saiblingstatar, Worber Joghurt, Kohlrabi, Knäcke Brot	22
Seeländer Selleriesteak, Selleriepüree, schwarze Marroni	23
Randenspaghetti, Haselnuss, braune Butter, Alpkäse	23
Pilz-Won Ton, Gemüsetee, Rettich, Schnittlauch *	24
Dreierlei vom Kalbskopf, Topaz-Apfel, Petersilienwurzel	27
Rubiger Lachsforellenfilet, Kabisvariation, Beurre Blanc *	29
Geschmortes Milchlamm, Brüsseler Endivie, Mirabellen	32

## FÜR 2 PERSONEN (vom Holzkohlegrill)

---

Edelstücke vom Rind oder Engadiner Lamm	Tagespreis
zwei Beilagen nach Wahl, Kräuterjus	

## BEILAGEN

---

Waldstaudenroggen-Risotto	6
Stampfkartoffeln	6
Wintergemüse	6

## DANACH

---

Bänz aus Grindelwald (Schaf), Schwarzbrot, Quittenvariation	16
Kakaofruchtsorbet, Champagnersud, Aarberger Melone	8
Süsskartoffel-Cheesecake, eingelegte Aprikosen, Zimtsorbet	11
Oswaldo (71%), Topinambur, Haselnuss, Worber Milch *	16

### MENÜ

Überraschungserlebnis	95
Kleinigkeiten, Brot, 4 Gerichte, Friandises	
Grosses Überraschungserlebnis	127
Kleinigkeiten, Brot, 6 Gerichte, Friandises	
Getränkebegleitung (4/6 Gläser)	48/68
Alkoholfreie Begleitung (4 Gläser)	38

\* Empfehlung vom Küchenteam

Allergien: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.  
Falls nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fisch und Fleisch.  
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.



# BISTROBARKARTE

## ab 21:30

### KLEINIGKEITEN

---

Hummus-Fritten & Spinat	8
Angus Praline & grüne Tomaten	9
Gefülltes Brioche mit gezupftem Angus	9
Gefülltes Brioche mit Kichererbsen-Auberginencreme	7.5
Käseküchlein	4
Gemüsequiche mit Sauerrahm	12

### GERICHTE

---

Knirps-Kürbis, Ducca mit Haselnüssen, Kürbispüree	21
Rubiger Lachsforellenfilet, Kabisvariation, Beurre Blanc	29
Geschmortes Milchlamm, Brüsseler Endivie, Mirabellen	32

### DANACH

---

Bänz aus Grindelwald (Schaf), Schwarzbrot, Quittenvariation	16
Kakaofruchtsorbet, Champagnersud, Aarberger Melone	8
Süsskartoffel-Cheesecake, eingelegte Aprikosen, Zimtsorbet	11
Oswaldo (71%), Topinambur, Haselnuss, Worber Milch	16

### SCHAUMWEIN

---

Champagne Vincent Brochet B.S.A. Extra Brut, F	Glas	14
	75cl	89
Champagne R. Barbichon, Réserve 4 cépages Brut, F	Glas	14
	75cl	92
Champagne R. Barbichon, Rosé de Saignée Brut, F	Glas	16
	75cl	109

### WEISSWEIN

---

Badacsony Borvidék Villa Tolnay / Balaton, H	Glas	7
Welschriesling 2017	75cl	45

### ROTWEIN

---

Domaine La Colombe Fam. Paccot / VD / CH	Glas	10.5
La Colombe Rouge (Gamaret, Syrah, Merlot)	75cl	69

Allergien: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.  
Falls nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fisch und Fleisch  
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.