



ABENDKARTE BISTROBAR

KLEINIGKEITEN zum Apéro

Hausgemachtes Sauerteigbrot, Krauchtaler Ziegenbutter	5
Sellerie-Taco, Selleriesalat, Kräuterseitling, Habanero	9
Kopfsalat-Kaltschale, Sanshopfeffer, Radiesli	9
Hummus-Fritten mit Chimichurri	10
Konfierte Babykarotten, Sonnenblumenkerne, Sanddorn	10
Mini-Quiche, Sauerrahmguss, Alpkäse, Krautstiele	10
Empanada mit Champignon, Kimchi, Hibiskus	13
Angus-Praline, Seeländer Trüffelcreme, Zwiebel	13
Ganze Artischocken, Kräutercrème, Mojo rojo	16
Apéro-Überraschung in 3 Akten (pro Person)	12
5 Akten (pro Person)	19

GERICHTE Wir empfehlen 3-4 Gerichte pro Person

Aarberger Lattich, Kräutercreme, Poulethaut, Belper Knolle	17
Tomate, Berner Pfirsich, Zitronenbasilikum, Kapuzinerkresse	19
Laugenknödel, Steinpilze, wilde Heidelbeeren, Pilzjus	24
„Tiradito“ von der Rubiger Lachsforelle, Süsskartoffeln	26
Grillierte Aubergine, Miso, Aarberger Körner, Gemüsejus	26
Gebackener Aarberger Blumenkohl, Trüffel, Schnittlauch	28
Wonton mit Lauch, Schmorzwiebel, Gemüseessenz	28
Kuhtatar, Kräutercreme, eingelegte Karotten, Greubi	32
Duroc Schweinebauch, Gemüsetee, Rettich, Artischocken	32
Rubiger Lachsforellenfilet, Broccoli, Beurre blanc	33

Metzgerstücke und mehr vom Hohlzkohlegrill Tagespreis
zwei Beilagen nach Wahl, Kräuterjus
(nach Verfügbarkeit)

BEILAGEN

Aarberger Quinoa	6
Stampfkartoffeln	6
Sommergemüse	6

DANACH

Valle Maggia-Bergkäse, Baumnuss, Zwetschge, Brioche	16
Zimtsorbet, Hibiskus-Kombucha, Williams	10
Aarberger Sommerbeeren, Kerbelwurzel, Miso	15
Zuckermais, Brombeere, Dulce de Leche	16

BISTROBAR ÜBERRASCHUNGSERLEBNIS

4 Gang	95
5 Gang	117
6 Gang	127

Wir informieren Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten.
Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fisch und Fleisch.
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.