



MITTAGSKARTE BISTROBAR

DIENSTAG - FREITAG

VORSPEISEN

Sommersalat, Aarberger Rohkost, Körner und Blüten	12
Selleriecremesuppe, Lorbeeröl, gerösteter Buchweizen	14
Karottentatar, Sonnenblumenkerne, Schnittlauch, Pickles, Kräutercreme, getoastetes Brioche	18/28

HAUPTSPEISEN

Pici „Bistrotbar“ an Mostbröcklipesto, gezupfte Kräuter, konfiertes Eigelb, Diemtigtaler Alpkäse	26
Merquez von der St. Petersinsel-Ziege, lauwarmer Kräutercouscous, Mojo Rojo, Tzatziki, Kapuzinerkresse	30
Im Ofen gebackene Aubergine, Kartoffelstampf, Tahinisaucе, Hummus und Knäckebrot	30

NACHSPEISEN

Vallemaggia-Alpkäse, Zwetschge, Baumnuss	16
Aarberger Sommerbeeren, Kerbelwurzel, Miso	14
Kuchen oder Pâtisserie vom Wagen	6.5/8

Business Lunch

Tagessalat oder Tagessuppe

Merquez von der St. Petersinsel-Ziege, lauwarmer
Kräutercouscous, Mojo Rojo, Tzatziki, Kapuzinerkresse
oder

Im Ofen gebackene Aubergine, Kartoffelstampf, Tahinisaucе,
Hummus und Knäckebrot

Alpkäse oder Wochendessert

2 Gang 39

3 Gang 48

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.