



ABENDKARTE BISTROBAR

KLEINIGKEITEN zum Apéro

Angus-Praline, Seeländer Trüffelcreme, 13
eingelegte weisse Spargeln

Apéro-Überraschung in 5 Akten (pro Person) 19

GERICHTE wir empfehlen 2-3 Gerichte pro Person

Seeländer Karottenvariation, eingelegter Bündner Sanddorn, 19
Sonnenblumenkernpaste, Karottensauce

Laugenknödel, Steinpilzduxelle, wilde Heidelbeeren, 24
Lorbeeröl, Vegijus

Wonton mit Lauch gefüllt, Schmorzwiebel, Zwiebelpüree, 28
geröstete Gemüseessenz

Gebackener Aarberger Blumenkohl, schwarzer Seeländer 30
Trüffel, vegetarische Beurre blanc, Schnittlauch

Gedämpftes Rubiger Lachsforellenfilet, Caramel-Sauerkraut, 34
Rotkrautpüree, Beurre blanc

Freiburger Lamm „Nose to Tail“ vom Holzkohlegrill, Tagespreis
Chicorée mit Miso, Quitte, Lammjus
(Stücke nach Tagesangebot)

DANACH

Baba au Rhum mit eingelegten Cassisbeeren, 16
Joghurtschaum und Cassisholzglace

BISTROBAR ÜBERRASCHUNGSERLEBNIS

5 Gang

117

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.