

BISTRO KARTE
Mittwoch, 22. bis Sonntag, 26. Oktober 2025

VOR

- Tomatensalat «Caprese» / Basilikumpesto / Rucola / Pinien / 26
-
- Swiss Black Angus Siedfleischterriner / Apfel / Senf / Meerrettich / 28
-
- Waldpilze / Topinambur / Haselnuss / Trüffel / 28
-
- Duo von der Wachtel / Curry-Linsen / Mango-Chutney / 32
-
- Rieslingsuppe / Krustentier Ragout / 22
-
- Nüsslisalat / Speck / Ei / 20
-
- Kaviar des Feldes / Eigelb / Creme Fraiche / Blini / 26
-
- Wild-Burger / Entenleber / Portwein / Wirsing / 36
-

BEAT'S SPECIALS

- Rehrückenfilet / klassische Wildbeilagen / Quark-Spätzli / 64
-
- Zubereitungszeit 60 Minuten
- Ganze Swiss Farmer Kalbshaxe knusprig gebraten / 1.3 Kilo für 2-3 Personen / 145
- Waldpilze / Junger Blattspinat / Rotweinjus / Champagner-Risotto

BEILAGEN

- Champagner-Risotto / Pommes frites / Quark-Spätzli / Sushireis
- Gnocchi / saisonaler Salat / Gemüse / 8



TAGESTELLER

Appetizer / Brot

Inklusive täglich frisch zubereiteter Suppe
und einem knackigen Salat gleichzeitig serviert.

Menu 1

Kalb Spare Rips / Creme Fraiche / Grillgemüse / Pommes Frites
40.00

Menu 2

Sauerteig-Knödel / Champagnersauce / Waldpilze / Wirsing
38.00

Menu 3

Gordon Bleu vom Kräuterschwein
Pommes Frites
48.00

Menu 4

Hirschpfeffer & Gämsschnitzel / Waldpilze
Klassische Wildbeilagen / Spätzli
54.00

Menu 5

Schweizer Eglifilets «Luzernerart»
Blattspinat / Petersilienkartoffeln
54.00

Menu 6

Asiatisches Kalbs Tatar / Shiitake / Ingwer / Kefen
70 g à 40 / 140 g à 56



Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 8.1% Mehrwertsteuer