



SAISONAL

11.30 Uhr bis 14.00 Uhr & 18.00 Uhr bis 20.30 Uhr

VOR

Gebratener Rock Lobster
& Black Angus Rinds-Siedfleisch
an einer Passionsfrucht vinaigrette & Kräutersalat

Junger Nüsslisalat, Speck & Housedressing

Brasato-Ravioli an einer Salbeibutter
mit Tomatenkompott & Parmesan

Artischockensuppe
mit gebratener Jakobsmuschel & Trüffel

HAUPT

Gebatener Schweizer Kalbs-Tafelspitz
mit einem Senfjus
Karottengemüse & Gnocchi

Gebatene Fisch & Krustentierpalette
an einer Champagnersauce
Lauchgemüse & Salzkartoffeln

ENDE

Käseauswahl vom Chäs Barmettler
mit Feigenmostarda

Daquoise vom Basler Leckerli
mit Mandarinen & Sauerrahmeis

5 Gänge 114

4 Gänge 99

3 Gänge 84

2 Gänge 69

BISTRO IM PISTACHE

Coperto 15

VEGETARISCHES MENU

Mangosalat „Caprese“ mit Basilikum & Rucola

Gemüse-Linsentatar
mit Auberginen & orientalischen Gewürzen

Winterspinat-Nüdeli mit Périgord Trüffel

Gratinierter Artischockenboden
mit Aioli, Basilikum, Peperonata & Gnocchi

Käseauswahl vom Chäs Barmettler
mit Feigenmostarda

Birne „Belle Helene“
mit Felchlin Grand Cru Schokolade

5 Gänge 85

4 Gänge 75

3 Gänge 65

2 Gänge 55

Weinbegleitung pro Gang 10

11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

18.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

VOR

Mangosalat „Caprese“ mit gebratener Black Tiger Crevette 24

Vitello & Tuna
Gebratener Kalbsbraten & Tuna Sashimi an einer Thonsauce 28

Tatar vom Schweizer Weiderind am Tisch zubereitet, Toast & Butter 29 / 46

Gebratener Rock Lobster & Black Angus Rinds-Siedfleisch
an einer Passionsfrucht vinaigrette & Kräutersalat 32

Zweierlei von der Wachtel
Gebratene Brust & gebackene Keule mit Currylinsen & Mangochutney 27

Artischokensuppe mit gebratener Jakobsmuschel 19

HAUPT

Fricktaler Rehrückenfilet
Raz el Hanout Jus & Linsen-Gemüse 54

Swiss Alpine Lachs schonend gegart
Rüebli-Ingwersud & Gemüseperlen 48

Dry Aged Entrecôte vom Schweizer Rind
Portweinbutter, Périgord Trüffel & Selleriegemüse 53

Kotelette vom Swiss Prim Schwein
Rotweinjus & grünes Wintergemüse mit Chorizo 48

Seezungenfilets gebraten & Calamaretti
mit einer Bouillabaisse-Sauce & Lauchgemüse 59

Ganze Haxe vom Swiss Prim Kalb aus dem Ofen
Kräuterjus, Shiitakepilze & Karottengemüse für 2 Personen 110

Beilagen nach Wahl
Champagner-Risotto, Gnocchi, Hausgemachte Pommes Frites, Wintergemüse