



**Abendessen | *Dinner***

## Le Bistro Klassiker | Le Bistro Classics

### Frische französische Austern von der Île d'Oléron

*French Oysters from Île d'Oléron*

Nature mit Zitrone & Chesterbrot  
*Natural with lemon & chesterbread*

6

Tequila Austern

*Tequila Oysters*

6

**Bistro Salat** mit Speckwürfeln & Croûtons

*Bistro-salad with bacon cubes & croutons*

16

**Nüsslisalat «Mimosa»** mit gehacktem Ei

*Lamb's lettuce «Mimosa» with chopped egg*

16

**Tatar vom schottischen Lachs** mit Guacamole

*Scottish salmon tatar with guacamole*

24

**Sashimi vom Yellow Fin Tuna** mit Ingwer & Glasnudelsalat

*Yellow Fin tuna sashimi with ginger & glass noodle salad*

32

**Klare Ochschwanzsuppe**

mit Manzanilla Sherry & Schnittlauch

*Clear oxtail soup*

*with manzanilla sherry & chives*

18

**Sautierte französische Entenleber**

auf orientalischen Linsen

*Sautéed french foie gras*

*with oriental lentils*

32

**Schwarzer Périgord Trüffel** auf feinen Butternudeln

*Black Périgord truffle with tagliarini*

36 | 64

**Bouillabaisse «Le Bistro»** mit Sauce Rouille & Croûtons

*Bouillabaisse «Le Bistro» with sauce rouille & croutons*

32 | 55

**Filet vom Loup de Mer** mit Zitronenschaum,

Albula-Bergkartoffelpüree & geschmorten Tomaten

*Fillet of sea bass with lemon sauce,*

*Albula mashed potatoes & braised tomatoes*

58

**Filetgulasch «Stroganoff»** mit feinen Butternudeln

*Beef fillet «Stroganoff» with tagliarini*

54

**Alpstein Poulardenbrust** mit Périgord-Trüffelrahmsauce

glasiertem Gemüse & feinen Butternudeln

*Chicken breast «Alpstein» with black truffle sauce*

*glazed vegetables & tagliarini*

39

## Ab 2 Personen | From two people

**Fondue Chinoise «Le Bistro – Das Originale»**

*Fondue Chinoise «Le Bistro – The Original»*

Poulardenbrust & Rinderfilet

*Chicken breast & beef fillet*

64

Rinderfilet

*Beef fillet*

68

Fisch & Meeresfrüchte

*Fish & Seafood*

68

Von allem etwas

*Something of everything*

68

200g pro Person dazu Glasnudeln, diverse Saucen

Fingerfood, Ananas & Basmatireis

*200g per person with glass noodles, different sauces,*

*fingerfood, pineapple & basmati rice*

**Wir bedanken uns bei all unseren Partnern**

**für die gute Zusammenarbeit!**

*We would like to thank all our partners for*

*the good cooperation!*

Unsere Lebensmittelpartner sind:

*Our food suppliers:*

Fleisch   <i>Meat:</i>	Traitafina AG
Fisch   <i>Fish:</i>	Bianchi AG
Comestible   <i>Delicacy:</i>	Hugo Dubno AG
Gemüse & Früchte   <i>Vegetable &amp; Fruits:</i>	Ecco-Jäger AG
Backwaren   <i>Bakery products:</i>	Delifrance SA
Diverses   <i>Various:</i>	Saviva AG

**Herkünfte unserer Lebensmittel:**

*Provenance of our products:*

Kalbfleisch   <i>Veal:</i>	Schweiz   <i>Switzerland</i>
Poulet   <i>Chicken:</i>	Schweiz   <i>Switzerland</i>
Rindfleisch   <i>Beef:</i>	Schweiz & Australien <i>Switzerland &amp; Australia</i>
Entenleber   <i>Foie Gras:</i>	Frankreich   <i>France</i>
Lachs   <i>Salmon:</i>	Schottland   <i>Scotland</i>
Tuna   <i>Tuna:</i>	Indonesien & Spanien <i>Indonesia &amp; Spain</i>
Austern   <i>Oysters:</i>	Frankreich   <i>France</i>
Loup de Mer   <i>Sea bass:</i>	Griechenland & Frankreich <i>Greece &amp; France</i>
Muscheln   <i>Mussels:</i>	Spanien   <i>Spain</i>
Rotbarben   <i>Red Mullet:</i>	Frankreich   <i>France</i>
Seeigel   <i>Sea urchin:</i>	Färöer Inseln   <i>Faroe Islands</i>
Seezunge   <i>Dover sole:</i>	Frankreich & Niederlande <i>France &amp; Netherlands</i>
Schwarze Trüffel   <i>Black truffles</i>	Frankreich & Italien <i>France &amp; Italy</i>
Weisse Trüffel   <i>White truffles:</i>	Italien <i>Italy</i>
Kartoffeln   <i>Potatoes:</i>	Albula / Schweiz <i>Albula / Switzerland</i>

Wir legen grössten Wert darauf, zu betonen, keinerlei Geschmacksverstärker zu benutzen. Wir verarbeiten ausschließlich erstklassige Produkte und stellen diese in unserer Küche her. Unser Service gibt Ihnen jederzeit gerne Auskunft bezüglich der 14 Allergene, welche in Speisen enthalten sein können.

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

*We attach great importance to emphasize that we do not use any flavor enhancers. We only process first-class products and produce them in our kitchen. Our Service is at your disposal at any time, to provide you with information on the 14 allergens that may be contained in food.*

*All prices in Swiss francs including VAT*



[lebistroarosa.ch](http://lebistroarosa.ch)