

Austern Fines de Claires No3

Mit Zitrone & Chesterbrot
Tequila Austern

Salate

Bistro Salat mit Speck & Croûtons
Nüssli Mimosa mit Ei & Croûtons

Vorspeisen

Sashimi vom Yellow Fin Tuna
Entenleber Terrine mit Portweingelée

Suppen

Aufgeschlagene Karottenschaumsuppe
Rinder-Kraftbrühe mit Sherry

Pasta

Tagliarini Bolognese 22
Schwarzer Trüffel auf feinen Nudeln 42 | 68

Aus dem Meer

Bouillabaisse «Le Bistrot»
Mit Sauce Rouille & Croutons 32 | 58
Filet vom arktischen Saibling
Bergkartoffelpüree & Zitronenvelouté 49

Fleisch

Filetgulasch Stroganoff
mit feinen Butternudeln 56
Kalbs Cordon Bleu
Buntes Gemüse & Pommes frites 52
Rindsfilet Médaille mit
Cognac-Trüffeljus, Gemüse & Bergkartoffelpüree 68
Boeuf Bourguignon mit glasiertem Gemüse
und feinen Butternudeln 48

Vegetarisch

6 Indisches Linsencurry mit Mango & Basmatireis 32
7 Ratatouille mit Burrata, Basilikum & Zitronenschaum 32

Mongolentopf «Le Bistrot» (ab 2 Personen)

18 Rindsfilet & Poulet 64
18 Rindsfilet 68
Fisch & Meeresfrüchte 68
Von allem etwas 68
32 200g pro Person – dazu Glasnudeln, diverse Saucen,
32 Fingerfood, Ananas & Basmatireis

Kids Corner

Chicken Nuggets 12
Tagliarini Bolognese 12
Tagliarini mit Tomatensauce 10
Butternudeln 8
Portion Pommes frites 8
Boeuf Bourguignon 18

Auf Vorbestellung (ab 4 Personen)

Rindsfilet Wellington
Trüffeljus & glasiertes Gemüse 82

Offene Weine

Champagner Brut Nature 13
Champagner Rosé 13
Müller Thurgau Lupus (CH) 10
Sauvignon Blanc Black Label (DE) 11
Chardonnay Chablis (FR) 12
Cuvée Tenuta Frescobaldi (IT) 12
Tempranillo Sembro (ES) 12
Pinot Noir Davaz (CH) 12

Oysters Fines de Claires No3

Lemon & chester bread
Tequila oysters

Salads

Bistro salad with bacon & croutons
Lambs lettuce with egg & croutons

Starters

Yellow fin tuna sashimi
Marinated foie gras with port jelly

Soups

Creamy soup of carrots
Beef broth with sherry

Pasta

Tagliarini Bolognese 22
Black truffle with tagliarini 42 | 68

From the sea

Bouillabaisse «Le Bistro»
sauce rouille & croutons 32 | 58

Fillet of arctic char
creamy mash & lemon sauce 49

Meat

Beef fillet Stroganoff
butter tagliarini 56

Veal Cordon Bleu
vegetables & french fries 52

Fillet Mignon with truffle sauce
creamy potato mash 68

Boeuf Bourguignon with vegetables
butter tagliarini 48

Vegetarian

6 Indian lentil curry with mango & basmati rice 32
7 Ratatouille with burrata, basil & lemon foam 32

Hot Pot «Le Bistro» (from 2 persons)

18 Beef fillet & Chicken breast 64
18 Beef fillet 68
Fish & Sea food 68
Something of everything 68

32 *200g per person – with glass noodles, different sauces,*
32 *fingerfood, pineapple & basmati rice*

Kids Corner

14 Chicken Nuggets 12
12 Tagliarini Bolognese 12
Tagliarini with tomato sauce 10
Butter pasta 8
French fries 8
Boeuf Bourguignon 18

On pre-order (from 4 persons)

Beef fillet Wellington
truffle sauce & glazed vegetables 82

Wines by glass

Champagner Brut Nature 13
Champagner Rosé 13

Müller Thurgau Lupus (CH) 10
Sauvignon Blanc Black Label (DE) 11
Chardonnay Chablis (FR) 12

Cuvée Tenuta Frescobaldi (IT) 12
Tempranillo Sembro (ES) 12
Pinot Noir Davaz (CH) 12