

WILLKOMMEN IM LE BISTRO AROSA

Mit viel Herz und Leidenschaft kreieren wir euch unvergessliche Wohlfühlmomente.

Von zeitlosen Klassikern bis hin zu exklusiven mediterranen Innovationen der modernen Küche, bieten wir euch ein kulinarisches Erlebnis für jeden Geschmack.

Durch unsere Liebe für gutes Essen und spezielle Weine, werden bei uns alle Speisen frisch und mit natürlichen Zutaten zubereitet.

Unsere Empfehlung: Beginnen Sie ihren Abend doch mit einem erfrischenden Glas von einem unserer Winzer-Champagner

Euer Le Bistro-Team

Alle Preise pro Person und in Schweizer Franken inklusive MwSt.

All prices are per person and in Swiss Francs including VAT

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden

If you have any questions regarding product origins, allergens or intolerances please ask our staff



EINE AUSWAHL UNSERER BESTEN APERITIFE

WINZERCHAMPAGNER / *CHAMPAGNE*

NOMINÉ RENARD ROSÉ	16
CHAMPAGNE ALEXIS TOTEM	19

NEGRONI SBAGLIATO 16
Campari | Roter Wermuth | Champagner

VIRGIN APEROL SPRITZ 13
Alkoholfreier Aperol | Orange | Alkoholfreier Sekt



WEINE IM OFFENAUSSCHANK / *WINES BY GLASS*

WEISSWEIN / *WHITE WINE*

BODEGAS GORKA IZAGIRRE	9
<i>Cuvée Blanc / Baskenland / Spanien</i>	
BERNHARD HUBER	11
<i>Chardonnay / Malterdinger / Baden / Deutschland</i>	
WILLIAM FÈVRE	12
<i>Chablis / Champs Royaux / Frankreich</i>	

ROSÉ / *ROSÉ*

CHÂTEAU D'ESCLANS	11
<i>Whispering Angel / Côte de Provence / Frankreich</i>	

ROTWEIN / *RED WINE*

OXER WINES	9
<i>Tempranillo 70% / Nocturna / Rioja / Spanien</i>	
THOMAS MARUGG	10
<i>Pinot Noir / Fläsch / Schweiz</i>	
PODERE LE SCUDERIE	11
<i>Cuvée / Sorraia / Bolgheri / Italien</i>	
DOMAINE DUMIEN SERRETTE	16
<i>Syrah / Cornas / Patou AC / Frankreich</i>	
CHÂTEAU CLERC MILON	34
<i>5^{ème} Cru Classé / Pauillac / 2016 / Frankreich</i>	



FINE DE CLAIRES AUSTERN N°3 / *Oysters Fin de Claire N°3*

NATURE MIT ZITRONE & CHESTERBROT 7
Natural with lemon & Chester bread

TEQUILA AUSTERN 7
Tequila Oyster

CEVICHE AUSTERN 7
Ceviche Oyster

APRIKOSEN AUSTERN 7
Apricot Oyster

KALTE VORSPEISEN / *Cold Starters*

TATAKI VOM KALBSFILET 38,5
MIT PONSU & NUSSBUTTER
Tataki of fillet of veal with ponzu & brown butter

SASHIMI VOM YELLOW FIN TUNA 32,5
MIT INGWER, AVOCADO & WAKAME
Yellow fin tuna sashimi with ginger, avocado & wakame

CARPACCIO VOM ROTEN GAMBA 39,5
MIT INGWER & ZITRONENSORBET
Red Gamba Carpaccio with ginger & lemon sorbet

TATAR VOM ANGUS RIND 28,5
MIT BURRATA & WACHTELEI
Black Angus Beef tartare with burrata, quail egg & pickles



SALATE / *Salads*

BISTRO SALAT MIT SPECK & GEPICKELTEN GEMÜSEN 18,9

Bistro salad with bacon cubes & pickled vegetables

NÜSSLISALAT MIMOSA MIT EI & CROÛTONS 17,9

Lambs lettuce with egg & croutons

Wahlweise mit unserem Hausdressing oder zum selber anmachen mit dem grandiosen Merula Olivenöl & hausgemachtem Orangenbalsamico

WARME VORSPEISEN / *Hot Startes*

AUFGESCHLAGENE BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE 16,9

Creamy soup of wild garlic

SAUTIERTE FRANZÖSISCHE ENTENLEBER 36,9

LINSEN, GRANATAPFEL & WACHTELEI

Sautéed french duck foie gras with lentils & quail egg

FRISCHE MORCHELN 32 | 48

AUF FEINEN TAGLIARINE

Fresh morels with tagliarine



FISCH & MEERESFRÜCHTE / *Fish & Seafood*

BOUILLABAISSE «LE BISTRO» 38,9 | 58,9

MIT SAUCE ROUILLE & CROÛTONS

Bouillabaisse Le Bistro with sauce Rouille & croûtons

FILET VOM LOUP DE MER 56,8

ZITRONENSAUCE, GEMÜSE & PÜREE

Fillet of sea bass with lemonsauce, vegetables & mash

VEGETARISCH / *Vegetarian*

FRISCHE MORCHELN 32 | 48

AUF FEINEN TAGLIARINE

Fresh morels with tagliarine

RATATOUILLE MIT PROVENÇALISCHEN KRÄUTERN

BURRATA & BASILIKUM 32,9

Ratatouille with herbs, burrata & basil



AB 2 PERSONEN

MONGOLENTOPF / *Hot Pot*

200g PRO PERSON –
MIT GLASNUDELN, DIVERSEN SAUCEN,
FINGERFOOD, ANANAS & BASMATIREIS
*200g per person – with glass noodles, different sauces,
fingerfood, pineapple & basmati rice*

- RINDSFILET & POULET | *Beef fillet & Chicken* 64
- RINDSFILET | *Beef fillet* 68
- FISCH & MEERESFRÜCHTE | *Fish & Seafood* 64
- VON ALLEM ETWAS | *Something of everything* 68

STEAKS / *Steaks*

Wählen Sie Ihr Stück aus dem Dry Ager
Choose your piece from the Dry Ager

TEXAS PRIME RIB EYE STEAK je 100g 32,5
Texas prime rib eye steak

CÔTE DE BOEUF GRAND CRU je 100g 28,5
Côte de Boeuf Grand Cru

BEILAGEN / *Sides*

POMMES FRITES | *French fries* 9,5
BUNTES GEMÜSE | *Colorful vegetables* 10,9
TRÜFFEL POMMES FRITES | *Truffle french fries* 24
TEXAS FIRE FRIES (scharf) | *Texas fire fries (hot)* 16



LE BISTRO CLASSIC

FILETGULASCH STROGANOFF 54,5
MIT FEINEN NUDELN

Beef fillet Stroganoff with butter tagliarini

FLEISCH / *Meat*

ANGUS RINDSFILET MÉDAILLON 64,8
COGNAC-TRÜFFELJUS
BUNTES GEMÜSE & KARTOFFELMOUSSELINE

Fillet mignon with cognac-truffle sauce

APPENZELLER GITZI 59,5
COCO BOHNEN & ROSMARINKARTOFFELN

French kid with coco beans & rosemary potatoes



EURE VERANSTALTUNG IM LE BISTRO

Liebe Gäste und Freunde,

unser Restaurant öffnet nicht nur täglich seine Türen, um Euch mit einer Vielzahl an kulinarischen Genüssen zu verwöhnen, sondern bietet auch den perfekten Rahmen für Eure ganz persönlichen Feierlichkeiten. Egal, ob Geburtstagsfeiern, Firmenveranstaltungen, Hochzeiten oder einfach nur ein geselliges Beisammensein mit Freunden und Familie - wir gestalten Euer Event nach Maß!

Mit einer exquisiten Auswahl an authentischen Gerichten, die mit Liebe zum Detail und den feinsten Zutaten zubereitet werden, könnt Ihr Euch und Eure Gäste auf eine geschmackvolle Reise durch die französische Küche entführen lassen. Von klassischen Gerichten bis hin zu innovativen Kreationen, bei uns findet Ihr die perfekte Mischung aus Tradition und Moderne.

Unser stimmungsvolles Ambiente, gepaart mit herzlichem Service, schafft die ideale Atmosphäre für unvergessliche Momente. Für größere Veranstaltungen steht Euch unser gesamtes Restaurant exklusiv zur Verfügung. Gerne beraten wir Euch auch bei der Auswahl der Speisen und Getränke und helfen bei der Planung von A bis Z, damit Euer Event genauso wird, wie Ihr es Euch vorstellt.

Interessiert? Für weitere Informationen und Buchungen kontaktiert uns einfach im Restaurant oder sendet uns eine E-Mail an info@lebistroarosa.ch.

Wir freuen uns darauf, Eure Feierlichkeiten zu einem besonderen Erlebnis zu machen, welches in Erinnerung bleibt.

PRODUKTKHERKÜNFTE:

KALBFLEISCH	SCHWEIZ
RINDFLEISCH	SCHWEIZ, AUSTRALIEN & USA
LAMM	AUSTRALIEN
POULET	SCHWEIZ
ENTENLEBER	FRANKREICH
ROTBARBE	NORDOSTATLANTIK FAO 27
SKREI KABELJAU	NORDOSTATLANTIK FAO 27
TUNA	MITTLERER WESTPAZIFIK FAO 71
SCAMPI	SÜDOSTATLANTIK FAO 47
ROTE GAMBAS	MITTELMEER FAO 37
BACKWAREN	FRANKREICH & SCHWEIZ

AUSLÄNDISCHES RINDFLEISCH KANN MIT HORMONELLEN UND NICHTHORMONELLEN LEISTUNGSFÖRDERUNGEN WIE ANTIBIOTIKA ERZEUGT WORDEN SEIN.

