

Summerziit isch Gnussziit

SUMMER SELECTION

UNSERE GERICHTE

Blattsalat «Market Greens» **17.00**
Junge Blattsalate | Spinat | Rucola | Lattich | Gurke
Radieschen | Kräuter aus dem Garten | Zitronen-Dressing
kaltgepresstes Olivenöl | geröstete Kerne

Bunte Tomaten **25.00**
Basilikum | Bufalo Mozzarella | kaltgepresstes Olivenöl | Aceto

Sommerliches Risotto **26.00**
Grillgemüse | Parmigiano Reggiano | Zitronenzeste

Swiss Angus Roastbeef **38.00**
Rosa gebraten & dünn aufgeschnitten | Rucola-Salat
gehobelter Parmigiano Reggiano | Cherrytomaten
Balsamico

Swiss Prime Vitello Tonnato **42.00**
Kalbsrücken sous-vide gegart | Thunfischcreme leicht & luftig
Kapern | Zitronenzeste | Olivenöl extra vergine

Atlantik Wolfsbarsch-Filet **52.00**
Sommergemüse | Oliven-Tapenade | Zitronen-Fregola

Welsh Lammrücken **54.00**
Rosa gegart | mediterrane Kräuter | Aubergine
Thymianjus | Grillgemüse | Kartoffeln
🍷 Unsere Weinempfehlung: Merlot

Aprikosen-Tarte fine **9.00**
Karamellisierter Blätterteig | Aprikosenkompott
Vanillecrème légère

Heidelbeer-Tarte fine **9.00**
Karamellisierter Blätterteig | frische Heidelbeeren
Vanillecrème légère |

Summerziit isch Gnussziit

SUMMER SELECTION

UNSERE DRINKS

WEINE & SCHAUMWEIN

Heida St. Jodernkellerei, Visperterminen	10 cl	8.00
Rosé – Julius Pierre-Alain Mathier, Salgesch	10 cl	7.00
Franciacorta Grande Cuvée Alma Extra Brut Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc Bellavista, Lombardei (IT)	10 cl	12.00

COCKTAILS

Lillet Wild Berry Lillet Blanc Schweppes Wild Berry Prosecco frische Beeren	11.00
Mediterraner Basil Smash Hendricks Gin frischer Basilikum Zitronensaft Rohrzucker	12.00
Rosmarin Spritz Prosecco Rosmarinsirup weisser Wermut Soda	11.00
Amalfi Negroni Gin roter Wermut Bitter Zitronenzeste	12.00



Unsere Sommer-Gerichte
findest du auf der Rückseite.

BISTRO - RESTAURANT
staldbach