

Sommerliche Speisekarte

Vorspeisen

Creve�ttencocktail à la BBQ

*Grillierte Creve�ten an rauchiger Cognac-Tomaten-Mayonnaise
mit Sonneblumensprossen & knusprigen Süsskartoffeln*

21.50

Roastbeef vom C7-Rind 120 Gramm

*Feingeschnittene Roastbeeftranchen begleitet von einem
sommerlichen Salatmix mit köstlicher Tartarsauce & Schalotten-Confit*

18.50

Frischgehacktes Rindstatar 100 Gramm

*Seit 20 Jahren nach unserem Hausrezept aus dem Entrecôte zubereitet,
serviert mit Brioche Toast & gesalzener Butter*

21.50

Ravioli à la Chef Marko

*Mit Krabben, Ricotta & Spinat gefüllt
dazu weisse Porto-Limettenbutter & knuspriger Tuille*

21.50

Salate

*Rosa grillierter Tuna à la Salade Niçoise in Begleitung von Kartoffeln,
Bohnen, Tomaten, Kapern & wachsweichem Ei an Anchovis Mayonnaise*

32.50

*Griechischer Bauernsalat mit gebackenem Feta, Gurken, Oliven, Tomaten,
Radieschen, Peperoni, Zwiebeln, Icebergsalat & Croutons*

23.50

*Veganer Avocado-Salat-Mix mit gebackenen Reis-Kokosbällchen
an Sesam-Honig-Vinaigrette & rassisger Mango-Sauce*

22.50

Bistro Salat „Hot-Chicken“

*Hausgemachte, gebackene Poulet-Chilly Nuggets an buntem Salatmix
auf Glasnudeln & Chilly-Vinaigrette*

26.50

Luzerner Wurst-Käsesalat

*Geschnittene Klöpfer-Wurst, gewürfelter Walliser Raclettekäse,
garniert mit einem Ei, roten Zwiebeln, Tomaten & Cornichon*

19.50

Grüner Salat mit Italien- oder French-Dressing

9.50

Gemischter Salat mit Italien- oder French-Dressing

12.50

Fleischgerichte

<i>Zweierlei Bratwurst vom Kalb & Schwein je à 70 Gramm Kalbsbratwurst an fruchtigem Mango-Curry-Jus, Schweinsbratwurst an Schalotten-Confit, dazu in Rotwein geschmorte Rüeblli und Pommes</i>	<i>21.50</i>
<i>Doppel Bistro-Burger 300 gr mit frisch gehacktem Rindshackfleisch, Käse, Speck, Zwiebeln, Tomaten, Salat und Spiegelei an Cocktail-Saucedazu handgeschnittene Pommes Allumettes</i>	<i>28.50</i>
<i>Entrecôte „Le Bistro“ 180 Gramm mit unserer langjährig hausgemachten Kräuterbutter überbacken dazu selbstgeschnittene Pommes-Allumettes</i>	<i>46.50</i>
<i>Jumbo-Kalbswienerschnitzel „Le plus Grand“ 280 Gramm Serviert mit Zitrone, Preiselbeeren, Sardellen, Kapern & Pommes</i>	<i>56.50</i>
<i>Zarte Baby-Back-Ribs vom Schwein 450 Gramm Saftig im Ofen gegart, glaciert mit leicht rauchiger Marinade, serviert mit 3 Saucen: Curry, BBQ & Chilly dazu Baked Potato und Sourcream</i>	<i>32.50</i>
<i>Frischgehacktes Rindstatar 180 Gramm Seit 20 Jahren nach unserem Hausrezept aus dem Entrecôte zubereitet, serviert mit Brioche Toast & gesalzener Butter</i>	<i>35.50</i>
<i>Australisches „Dry Aged“ Rib-Eye-Steak 250 Gramm Grilliert nach Ihrem Gar-Wunsch, serviert mit unserer hausgemachten Kräuterbutter, kleinem Gemüse & handgeschnittenen Pommes Allumettes</i>	<i>62.50</i>

Pouletgerichte

<i>Poulet-Spiess 200 Gramm vom saftigen, knochenausgelösten Oberschenkel knusprig grilliert, serviert auf Glasnudelsalat und kleinem Gemüse, dazu Mango Coulis & hausgemachte Thai-Chilly Sauce</i>	<i>31.50</i>
<i>Gebratene Maispouardenbrust 160 Gramm gefüllt mit Brückäse, Räucherspeck, dazu ofengeschmorte Süsskartoffeln mit kleinem Gemüse & Schalotten-Confit</i>	<i>35.50</i>
<i>Der über 40-jährige Bistro du Theatre-Klassiker Bistro-Poulet-Knusperli 400 Gramm Rohgewicht Poulet-Flügeli knusprig gebacken, halbiert und serviert mit Curry-, Cocktail- oder Tartarsauce</i>	<i>22.50</i>

Unsere Poulets sind Schweizer Qualitätsprodukte aus dem Hause Kneuss !!

Fisch & Krustentiere

Tiger Prawns „à la Catalan“

4 grillierte Tiger Prawns an pikanter Chorizo-Crème mit kleinem mediterranen Gemüse & Pilaw-Safran-Reis *44.50*

Tiger Prawns „Yam Wun Sen“

4 grillierte Tiger Prawns auf Glasnudeln mit Tomaten, Schalotten, Koriander, roten Zwiebeln, Minze & Limetten, dazu hausgemachte Thai-Chilly-Vinaigrette *45.50*

Grillierte Seeteufel-Medailon an Sauce-Provençal mit Mangold, Radieschen & Rettich, dazu Papardelle mit getrockneten Zitronen bestäubt & schwarzen Oliven *42.50*

Alaska „King Crab Leg's“ Exklusiv nur auf Vorbestellung

Serviert mit unserer hausgemachten Kräuterbutter, Zitrone und einer Beilage nach Ihrer Wahl

<i>450 Gramm</i>	<i>65.00</i>
<i>1000 Gramm</i>	<i>99.00</i>

Beilagen

Pommes Frites *8.50*

Ofengeschmorte Süsskartoffeln *9.50*

Hausgeschnittene Pommes Allumettes *10.50*

Baked Potato mit Saurcream *9.50*

Pilaw-Reis *8.50*

Papardelle *7.50*

Mediterranes Sommergemüse (Peperoni, Zucchini, Rüeblli, Mais, Radieschen, rote Zwiebeln, Auberginen, Tomaten) *11.50*