

LE MENUE D'ÉTÉ

SALATE

GRÜNER SALAT
10

BISTRO SALAT
SPECKWÜRFEL & CROÛTONS
14

NÜSSLISALAT & BEEREN
GERÄUCHERTE ENTENBRUST
18

NÜSSLISALAT & EIERSCHWÄMME
GEBRATENES REHFILET
28

VORSPEISEN

GERÄUCHERTER PULPO
KÜRBIS-CHUTNEY & KRÄUTER-ÉMULSION
22

THAILÄNDISCHE RÜEBLISUPPE
ZITRONENGRAS & INGWER
12

TOMATEN-TATAR
MIT GUACAMOLE & INGWER
14

GEBRATENE ENTENLEBER
MIT ORIENTALISCHEN LINSEN & WACHTELEI
28

TAGLIATELLE MIT PATA NEGRA SPANFERKEL
ZWETSCHGEN & EIERSCHWÄMMEN
26 / 48

**ROTER THUN «BALFEGÓ»
BLAUFLOSSENTHUNFISCH
NACHHALTIG IM MITTELMEER GEFISCHT**

SASHIMI
GLASNUDELSALAT & WAKAME
28

TATAR
GUACAMOLE & WILDKRÄUTER
24

VEGETARISCH

LAUWARMES AUBERGINEN-TATAR
SÜSSKARTOFFEL & KURKUMA-CRÈME
18

BUNTES SOMMERGEMÜSE
SAUTIERTE PILZE & ZITRONENSAUCE
24

FRISCHE EIERSCHWÄMME
AUF FEINEN BUTTERNUDELN
18 / 28

FISCH & MEERESFRÜCHTE

ROTER THUN «BALFEGÓ»
«MITTELMEER»
LEICHT SAUTIERT MIT MANGO & LINSEN
48

ARKTISCHES SAIBLINGSFILET
«NORDWESTATLANTIK»
ZITRONEN-KARTOFFELPÜREE & EIERSCHWÄMME
38

LES VIANDES

FILETGULASCH «STROGANOFF»
«IRISH NATURE BEEF»
MIT FEINEN NUDELN
49

ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS» 200G
«US PRIME BEEF»
MIT POMMES FRITES
54

RINDSFILET MEDAILLON
«IRISH NATURE BEEF»
AUBERGINENPÜREE & THYMIAN GNOCCHI

LES GIBIERS

HIRSCHPFEFFER «JÄGER ART»
«ALLGÄU / D»
ROTKRAUT, PILZE & SPÄTZLI
38

GLASIERTER REHRÜCKEN IN MOHNBUTTER
«TIROL / AT»
WACHOLDERSAUCE, ROTKRAUT & SPÄTZLI
56

BEILAGEN

TRÜFFEL-POMMES FRITES
MIT ALP-SBRINZ
18

BEREITS IN DER 2. GENERATION IM CRISTALLO & LE BISTRO
LEGEN WIR GRÖSSTEN WERT DARAUF, ZU BETONEN, KEINERLEI
GESCHMACKSVERSTÄRKER ZU BENUTZEN.
WIR VERARBEITEN AUSSCHLIESSLICH ERSTKLASSIGE PRODUKTE
UND STELLEN DIESE ZU 95% IN UNSERER KÜCHE HER.
NICHT IM HAUS HERGESTELLTE PRODUKTE:
POMMES FRITES & FEINE NUDELN

UNSER SERVICE GIBT IHNEN JEDERZEIT GERNE AUSKUNFT BEZÜGLICH
DER 14 ALLERGENE, WELCHE IN SPEISEN ENTHALTEN SEIN KÖNNEN!

WENN NICHT ANDERS VERMERKT, VERARBEITEN WIR SCHWEIZER PRODUKTE
ALLE PREISE INCL. 7,7% MWST.