

## Les Salades

Vorspeise | Hauptgang

Bistrosalat ✓	16	
bunte Blattsalate mit gebratenen Speckwürfeln & Croûtons		
Blattsalat ✓ ✗	12	
bunt gemischt		
Nüsslisalat «Mimosa» ✓	16	
mit gehacktem Ei & Croûtons		
– zusätzlich Speck	+2	

Alle Salate werden mit unserem französischen Hausdressing serviert

## Les Entrées froides

Sautierte französische Entenleber ✓ ✗	28	
Pflaume & Petersilienwurzel		
Coquilles St. Jacques ✗	24	36
Blumenkohl, Petersilie & Salzzitrone		
Sashimi & Tatar vom «Balfegó»-Thun ✓ ✗	26	38
Avocado, Kafirlimone & Dashi		

Schottischer Lachs «Label Rouge» ✓ ✗	21	35
Buchweizen, Lauch & Miso		
«Nach Twietmeyer's Originalrezept schonend in Aroser Bergluft geräuchert und veredelt»		
Hokkaidokürbis ✗	18	
Heu & Burrata		

## Les Potages

Klare Ochschwanzsuppe	22	
Sellerie & Trüffel		
Karottensuppe ✗	14	
Ziegenkäse & Thymianöl		
Bouillabaisse «Le Bistro»	28	48
Sauce Rouille & Croûtons		

## Les Entrées chaudes

Schwarzer Périgordtrüffel	35	60
auf feinen Butternudeln oder cremigem Rührei		
Sautierte Scampi/SA ✓	34	
Mango, Wasabi & Koriander		

Zum Aperitif  
empfehlen wir Ihnen unser  
**Cüpli Maison**  
mit eingelegter Himbeere  
12.50

## Les Plats Principaux

Poulardenbrust «Alpstein» ✗	38
Schwarzwurzel-Trüffelragoût & Kartoffelschaum	
Filetgulasch «Stroganoff»	49
feine Butternudeln	
Entrecôte «Café de Paris» ✓	54
«Ávila Prime Beef» aus Spanien	
glasiertes Gemüse & Pommes Frites	
Rehrücken & Keule	48
Aubergine & Zwiebel	

## Les Grillades

Swiss Dry Aged Pork	250 g	39
«Schweizer Urschwein aus dem Wallis – 28 Tage Dry Aged»		
Rinderfilet	200 g	54
Ávila «Prime Beef aus Spanien»		
Café de Paris oder Rosmarinjus		
Kalbshohrücken	200 g	48
«Swiss Prim»		

«Dazu Beilagen nach Wahl»	je	+ 7
– buntes Gemüse		
– Pommes Frites		
– Kartoffelmousseline		
– feine Butternudeln		
– grüner Salat		
– Trüffel-Pommes-Frites		+ 18
– Sauce Béarnaise		+ 3

## Menu Surprise

Das Beste von Marcel Laversa & seinem Team!  
Bestellung nur tischweise möglich

3 Gänge: 72  
4 Gänge: 89

## Les Poissons

Bretonischer Heilbutt	58
Artischocken, Spinat & Trüffel	
Arktisches Saiblingsfilet	42
Tomatenconfit, Zucchini & Beurre blanc	

*Apartir de 2 personnes*  
Preis pro Person

Fondue Chinoise «Le Bistro»	
– Poulardenbrust & Rindsfilet	59
– Rindsfilet	64
– Fisch & Meeresfrüchte	64
– von allem etwas	66

Total 200g Fisch oder Fleisch pro Person,  
dazu Fregola Sarda, verschiedene Saucen & Fingerfood

✓ laktosefrei ✗ glutenfrei

Bereits in der 2. Generation im Cristallo & Le Bistro verzichten wir auf  
Geschmacksverstärker und verarbeiten ausschliesslich erstklassige Produkte.  
Bis auf Pommes Frites & Nudeln stellen wir die Produkte selber im Hause her.

Unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft bezüglich  
Allergene, welche in Speisen enthalten sein können