


# BISTRO

# KARTE

von 12 - 18 Uhr


## VORSPEISE

Plättli	25   37
Trockenfleisch vom Ueli-Hof, Käse aus der Region und Grissini	
Winterlicher Blattsalat	12
Gepickelter Kürbis, Weisskohl, Radieschen, Kürbis und Sonnenblumenkernen, Croûtons an einem Brombeer-Dressing	
Kastanien-  Schaumsuppe Mit Kefen	12
Pommes frites	8
Winter-Trüffel Pommes mit Trüffel-Mayo	14

## HAUPTGANG

Flammkuchen	
Mit Speck und Zwiebeln	21
Mit Lachs und Dill	21
Mit Käse und Lauch	19
Äplermagronen	26
mit Röstzwiebeln, Speck und hausgemachtem Apfelmus	
Pulled Pork Burger	39
Mit Rotkabis und Winter-Trüffel Pommes	

## DESSERT

Kastanie-  Tiramisù im Glas	9.5
Heisse Himbeeren mit Vanilleglace	9.5
Glace	pro Kugel 6
Vanille, Karamell gesalzen, Kastanien(baum), Schoggisorbet, Himbeersorbet, Mangosorbet, Kalamansisorbet (Zitrusfrucht)	
Mit Rahm, Karamell-, Schoggisauce	+2
Mit Beeren	+5
Mit Schuss (Vodka, Gin, Aperol)	+8

## SOFTGETRÄNKE

Elmer Wasser	33 cl	6
mit oder ohne Kohlensäure		
Coca Cola   Coca Cola Zero	33 cl	6
Ramseier Apfelschorle	33 cl	6

## BIER

Schützengarten vom Fass	5   6   9	
5.2 Vol.-%		
Klösterbräu Amber	33 cl	7
5.3 Vol.-%		
Schützengarten	33 cl	6
Alkoholfrei		

## APERITIF

Aperol Spritz		14
Campari Soda	10 cl	14
Aperitivo Bitter alkoholfrei	20 cl	6

## OFFENWEINE

Champagner 1er Cru Brut	14   84
Edouard Brun, Champagne Chardonnay, Pinot Noir	
Abt Hironymus	9.4   66
Weingut Klosterhof, Aesch Sauvignon Blanc	
Rosé Sainte Lucie	7.5   54
Côteaux d'Aix en Provence Syrah, Grenache, Cabernet, Cinsault	
Pinot Noir Rosenau	9.3   65
Weinbau Ottiger, Kastanienbaum Pinot Noir	