



## VORSPEISEN / ENTRÉES / STARTERS

CHF

Tages Suppe <i>Soupe du jour</i> <i>Soup of the day</i>	12.50
Erbsen Royal mit konfiertem Eigelb und Schafsfrischkäse Mousse <i>Royale de petits pois, jaune d'œuf confit et mousse de fromage brebis</i> <i>Peas Royal with confit egg yolk and sheep's cream cheese mousse</i>	19.00
Römer Salat an Parmesandressing mit Krevetten im knusprigen Panko Mantel und Avocado <i>Salade romaine, vinaigrette au Parmesan, crevettes panées au panko et avocat</i> <i>Roman salad with parmesan dressing, shrimps in crispy panko coating and avocado</i>	22.00
Bündnerfleisch mit Artischockenpüree und marinierten Artischocken, Savora Senf Grisini <i>Viande des Grisons, purée d'artichauts et artichauts marinés, grisini à la moutarde Savora</i> <i>Dried beef from Grison with artichoke puree and marinated artichokes, grisin with Savora mustard</i>	24.00
Gebratener Pulpo auf Venere Reis mit Stockfischkroketten und Sesamvinaigrette <i>Poulpe poêlé sur riz vénéré, accras de morue et vinaigrette au sésame</i> <i>fried pulpo on Venere rice with cod croquettes and sesame vinaigrette</i>	28.00
Iberico Rohschinken und Manchego Käse <i>Jambon cru ibérique et fromage Manchego</i> <i>Iberian raw ham and Manchego cheese</i>	29.00

## PASTA / RISOTTO / VEGETARISCH

Kartoffel Gnocchi mit sämiger Bärlauchsauce und grünem Spargel <i>Gnocchis de pomme de terre, sauce crémeuse à l'ail des ours et asperges vertes</i> <i>Potato gnocchi with creamy wild garlic sauce and green asparagus</i>	36.00
Torteloni mit Ricotta und frischen Kräutern an Gorgonzola Sauce <i>Torteloni à la ricotta et herbes fraîches, sauce Gorgonzola</i> <i>Torteloni with ricotta and fresh herbs in Gorgonzola sauce</i>	37.00
Weissweinsrisotto mit Erbsen, grünem Spargel und jungem Blattspinat <i>Risotto au vin blanc, petits pois, asperges vertes et jeunes pousses d'épinards</i> <i>White wine risotto with peas, green asparagus and young spinach</i>	37.00
Frische Tagliolini * mit Morcheln und Mischpilzen an Rahmsauce, Parmesan Hobel <i>Tagliolini* fraîches, sauce aux morilles et champignons, copeaux de Parmesan</i> <i>Fresh tagliolini* with morels and mushrooms on creamy sauce and Parmesan slices</i>	38.00





## FISCH / POISSONS / FISH

CHF

Forellenfilet meunière  
*Filet de truite meunière*  
*Trout fillet meunière*

42.00

Pochierter Heilbutt mit Safranbouillon  
*Flétan poché et bouillon au safran*  
*Poached halibut with saffron bouillon*

47.00

Stockfisch mediterraner Art mit Olivenöl, schwarzen Oliven und Tomaten  
*Morue à la méditerranéenne, huile d'olive, olives noires et tomates*  
*Cod Mediterranean style with olive oil, black olives, and tomatoes*

47.00

Ganze Seezunge „a la plancha“ an Olivenöl Marinade mit Zitrone, Schnittlauch, Tomaten  
*Sole entière „a la plancha“, marinade à l'huile d'olive, citron, ciboulette, tomate*  
*Whole Sole „a la plancha“ olive oil marinade with lemon, chive, tomato*

61.00

## FLEISCH / VIANDES / MEAT

Brust vom Schwarzfederhuhn auf Spargelragout an Morchel - Mischpilz Rahmsauce  
*Suprême de poulet noir sur ragoût d'asperges, sauce crémeuse aux champignons et morilles*  
*Black chicken breast on asparagus ragout with creamy mixed mushroom and morel sauce*

43.00

Schweinefilet an Balsamico Reduktion mit Erdbeeren  
*Filet de porc, réduction de vinaigre balsamique et fraises*  
*Pork fillet with balsamic reduction and strawberries*

46.00

Lamm Entrecôte auf frischem Spinat mit Thymian Jus  
*Entrecôte d'agneau sur lit d'épinards frais et jus au thym*  
*Lamb entrecôte, fresh spinach and thyme jus*

47.00

Rindsfilet an kräftiger Rotweinsauce mit Bärlauch  
*Filet de bœuf, sauce corsée à l'ail des ours*  
*Beef fillet on red wine sauce with wild garlic*

54.00

Alle Hauptgänge sind mit saisonalem Gemüse garniert und Ihrer Beilage nach Wahl:  
Kartoffel Gratin, Tagliolini\*, Wild Reis, Bratkartoffeln, Risotto, Spätzli

*Tous nos plats sont servis avec des légumes du moment et l'accompagnement de votre choix :*  
*gratin de pommes de terre, tagliolini\*, riz sauvage, pommes de terre sautées, risotto, spaetzle*

*All our dishes are presented with seasonal vegetables and a side dish of your choice:*  
*potatoes gratin, tagliolini\*, wild rice, fried potatoes, risotto, spaetzle*





## SÜSSSPEISEN / DESSERTS / SWEETS

CHF

Kreation des Tages unseres Pâtissiers  
*Création du jour de notre chef pâtissier*  
*Creation of the day from our chef pastry*

16.00

Cheesecake mit Rhabarber und Rhabarber Sorbet  
*Cheesecake à la rhubarbe et sorbet à la rhubarbe*  
*Cheesecake with rhubarb and rhubarb sorbet*

16.00

Erdbeeren «Melba» mit leichtem Vanille Schaum und Mara des Bois Jus  
*Fraises « Melba » émulsion légère à la vanille et jus Mara des Bois*  
*Strawberries « Melba » with light vanilla foam and Mara des Bois jus*

16.00

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Timut Pfeffer Rahmglace  
*Moëlleux au chocolat et son cœur fondant, glace à la crème et poivre de Timut*  
*Fluffy chocolate lava cake with Timut pepper cream ice cream*

16.00

Eine Kugel Glace\* oder Sorbet nach Ihrer Wahl  
Mit Rahm

5.00

1.50

Aktuelle Glace und Sorbets Aromen, lassen Sie sich vom Service beraten  
*Pour les parfums des glaces et sorbets, demander au personnel de service*  
*Ask the service personnel for ice cream and sorbet flavors*





Lieber Gast

Wir verwenden vorwiegend frische Produkte und verzichten, wenn immer möglich, auf Zusatzstoffe. Gerne informieren unsere Mitarbeiter Sie auf Anfrage über Zutaten in unseren Gerichten welche Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten.

Unsere Fleisch- und Fischwaren beziehen wir aus der Metzgerei Eiche, von Bianchi AG und Fideco.

Deklaration Fleisch:

Rindsfilet	Schweiz
Schwein	Schweiz
Schwarzfederhuhn	Frankreich
Rohschinken	Spanien
Lamm	Irland

Deklaration Fisch:

Seezunge	Holland
Stockfisch	Portugal
Pulpo	Italien
Heilbutt	Iceland
Forelle	Italien
Krevetten	Vietnam

Wussten Sie, dass wir im 1. Stock unseren wunderschönen Silbersaal für gediegene Feste haben? Gerne beraten wir Sie für Ihren nächsten geplanten Anlass.

Wir wünschen Ihnen einen kulinarischen Abend bei uns im Restaurant Besenstiel und sind bei Fragen jederzeit für Sie da.

Ihre Gastgeber  
Alice und Olivier Flota-Biglieri

*Die Speisen, welche auf dieser Karte angeboten werden, bestehen gemäss den Kriterien des Labels «Fait Maison» aus unverarbeiteten Produkten und sind hausgemacht.*

*Das Label ist anerkannt vom Westschweizer Konsumenten Verband (FRC), GastroSuisse, der Genusswoche und Slow Food CH.*

*„Der Stern (\*) bedeutet, dass diese Speise die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht erfüllt.“*

