



SUPPEN / SOUPES / SOUPS

CHF

Leichte Kastanienschaumsuppe
Soupe légère aux châtaignes
Light chestnut soup

13.00

Hummerbisque mit Kokosnussmilch
Bisque de homard au lait de coco
Lobster bisque with coconut milk

15.00

VORSPEISEN / ENTRÉES / STARTERS

Nüssli Salat mit Brotcroûtons an Hausdressing
Salade de mâche avec des croûtons et vinaigrette maison
Lamb's lettuce with bread croutons on house dressing
mit Ei /supplément oeuf dur / additional chopped egg
mit Speck / supplément lardons / additional bacon

14.00

+2.00

+2.00

Ziegenkäse Mille-Feuilles mit Granny Smith, Rohschinken und Salat Bouquet
Mille-Feuilles de fromage de chèvre, Granny Smith, jambon cru et bouquet de salade
Goat cheese mille-feuilles with Granny Smith, raw ham and salat bouquet

19.00

Graved Lachs, Gurke, Frischkäse mit Dill und Zitrone
Saumon mariné, concombre, fromage blanc à l'aneth et citron jaune
Graved salmon, cucumber, cottage cheese with dill and lemon

24.00

Foie Gras Terrine, Frucht Chutney, Ingwergelee und Butter Brioche
Terrine de foie gras de canard, chutney de fruits, gelée au gingembre et brioche au beurre
Duck foie gras, fruit chutney, ginger jelly and brioche au beurre

27.00

Besenstiel „Spezial“ (Pulposalat, Stockfischkroketten, Fleischkroketten)
Besenstiel „special“ (Salade de poulpe, accras de morue, croquette de viande)
Besenstiel „special“ (octopus salat, codfish croquettes, meat croquettes)

27.00

Iberico Rohschinken und Manchego Käse
Jambon cru ibérique et fromage Manchego
Iberian raw ham and Manchego cheese

29.00



PASTA / RISOTTO

CHF

Saison Gemüse und Pilze mit Bratkartoffeln an Kräuter Olivenöl **32.00**
Poêlée de légumes, champignons de saison et pommes de terre à l'huile d'olives aux herbes
Seasonal vegetables, mushrooms and potatoes with herbs olive oil

Trüffel und Käse Tortellone an Trüffel Sauce und Parmesan Hobel **33.00**
Tortellones aux truffes et au fromage avec sauce aux truffes et copeaux de parmesan
Truffles and cheese tortellone with truffles sauce and Parmesan slicer

Hausgemachte Rindfleisch und Entenleber Ravioli an Foie Gras Sauce **34.00**
Ravioli « maison » de bœuf et foie de canard avec sauce au foie gras
Homemade beef and duck liver ravioli with foie gras sauce

Frische Tagliatelle an Morchel Ragout mit Winter Kräutern und Parmigiano **36.00**
Tagliatelles fraîches et ragoût de morilles aux herbes d'hiver et parmesan
Fresh tagliatelle with morels ragout, winter herbs and parmigiano

Weisswein Risotto mit Krevetten Spiess an Madras Curry **36.00**
Risotto aux vin blanc et brochette de crevettes au curry Madras
White wine risotto with shrimps skewer and Madras curry

FISCH / POISSONS / FISH

Lachstranche gebraten auf schwarzen Tagliolini an Safransauce **39.00**
Saumon poêlé, tagliolini noirs et sauce au safran
Fried salmon on black tagliolini and saffron sauce

Doraden Filet auf geschmortem Chicorée und Orangen Sauce **44.00**
Filet de dorade sur chicorée braisée et sauce à l'oranges
Sea bream fillet on braised chicory and orange sauce

Seezunge „a la plancha“ an Tomaten-Olivenöl Marinade **52.00**
Sole „a la plancha“ et marinade de tomates à l'huile d'olives
Sole „a la plancha“ and tomatoes-olive oil sauce



FLEISCH / VIANDES / MEAT

CHF

Gebratene Maispouarden Brust auf Morchel Frikassee **39.00**
Poitrine de poularde de maïs rôti sur une fricassée de morilles
Roasted corn poulard breast on morels fricassee

Schweinsfilet Medaillon an Lebkuchengewürz Sauce **41.00**
Médaille de filet de porc à la sauce au pain d'épices
Medallion of pork tenderloin with gingerbread sauce

Rindsfiletwürfel an einer Senfkörnersauce und rote Zwiebeln Reduktion **47.00**
Emincé de filet de bœuf sur une sauce moutarde à l'ancienne et réduction d'oignons rouges
Sliced beef filet on a mustard seed sauce and red onions reduction

Lammkarree mit Thymian Jus auf sautiertem Wurzelgemüse **48.00**
Carré d'agneau au jus de thym sur des légumes racines sautés
Rack of lamb with thyme jus on sautéed root vegetables

Kalbshohrücken Steak an Rahmsauce und Waldpilzen **51.00**
Ribeye de veau sauce à la crème et champignons des bois
Veal Ribeye with creamy sauce and wild mushrooms

Rindsfilet an kräftiger Portwein Sauce **53.00**
Filet de bœuf avec une sauce au Porto
Filet of beef with Port wine sauce

Alle Hauptgänge sind mit saisonalem Gemüse garniert und Ihrer Beilage nach Wahl:

Kartoffel Gratin, Tagliatelle, Wild Reis,
Bratkartoffeln, Spätzli, Risotto

Tous nos plats sont présentés avec des légumes du moments et l'accompagnement de votre choix :

*gratin de pommes de terre, tagliatelle, riz sauvage,
pommes sautées, spätzle, risotto*

All our dishes are presented with seasonal vegetables and a side dish of your choice:

*potatoes gratin, tagliatelle, wild rice,
fried potatoes, spaetzle, risotto*



SÜSSSPEISEN / DESSERTS / SWEETS

CHF

Der Klassiker – Tiramisu mit Amaretto parfümiert im Glas serviert
Le classique - tiramisu parfumé à l'amaretto servi en verrine
The classic - tiramisu perfumed with amaretto served in a glass

14.00

Earl Grey Crème Brûlée serviert mit hausgemachtem Orangensorbet
Crème Brûlée au thé earl grey servi avec sorbet orange maison
Earl grey Crème Brûlée served with homemade orange sorbet

15.00

Profiteroles mit Vanille Glace und hausgemacher warmer Schokoladen Sauce
Profiteroles à la glace vanille et sauce chocolat chaud maison
Cream puffs filled with vanilla ice cream and homemade warm chocolate sauce

16.00

Variation unseres Pâtissiers rund um Maroni
Variation autour du marron de notre chef pâtissier
Variation around chestnut from our pastry chef

16.00

Eine Kugel Glace oder Sorbet nach Ihrer Wahl
Mit Rahm

4.50

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 Bell Sea Food

Deklaration Fleisch:

Rindfleisch	Argentinien / Irland
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Lamm	Irland /Australia* / Neuseeland*
Schinken, Speck	Spanien / Schweiz / Italien
Foie gras	Frankreich

**Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein*

Deklaration Fisch:

Seezunge	Holland
Dorade	Griechenland
Lachs	Norwegen / Schottland
Stockfisch	Portugal
Pulpo	Italien
Krevetten	Vietnam
Hummer	Kanada

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