



SUPPEN / SOUPES / SOUPS

CHF

Tagessuppe
Soupe du jour
Soup of the day

10.00

Kürbisvelouté mit seinem Raviolo und Sauerrahm garniert
Velouté de potiron et son ravioli garni à la crème acidulée
Pumpkin soup with its ravioli and sour cream

15.00

VORSPEISEN / ENTRÉES / STARTERS

Nüssli Salat an Hausdressing mit Brotchip
Salade de mâche, vinaigrette maison et chip de pain
Lamb's lettuce with house dressing and bread chip
mit gehacktem Ei /supplément oeuf dur / additional chopped egg
mit Speck / supplément lardons / additional bacon

14.00

+2.00

+2.00

64°C Ei, warmes Blumenkohl Espuma und violette Blumenkohl Hobel
Œuf à 64°C, espuma de chou-fleur et copeaux de chou-fleur violet
Egg at 64°C, with cauliflower espuma and violet cauliflower splitters

22.00

Hausgeräucherter Lachs mit mini Baguette und Burrata Panna Cotta
Saumon fumé par nos soins, mini baguette et Panna Cotta à la Burrata
Homemade smoked salmon with mini baguette and Burrata Panna Cotta

24.00

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

28.00

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

29.00



PASTA / RISOTTO / VEGETARISCH

CHF

Hausgemachte Kürbis Ravioli auf Spinat an Maroni Sauce **32.00**
Raviolis maison au potiron sur lit d'épinards, sauce aux châtaignes
Homemade pumpkin ravioli on spinach with chestnut sauce

Frische Tagliatelle mit Bio Waldpilzen an cremiger Sauce mit Parmesan Hobel **34.00**
Tagliatelles fraîches aux champignons des bois bio, copeaux de Parmesan
Fresh tagliatelle with bio wild mushrooms on creamy sauce and Parmesan slices

Saison Gemüse und Pilze mit Bratkartoffeln an Kräuter Olivenöl **34.00**
Poêlée de légumes, champignons de saison et pommes de terre à l'huile d'olive aux herbes
Seasonal vegetables, mushrooms and potatoes with herbs olive oil

Weisswein Risotto mit Poulet Innenfilets im knusprigen grünen Curry Mantel **35.00**
Risotto au vin blanc et aiguillettes de poulet en croûte au curry vert
White wine risotto and chicken fillets in crunchy green curry coat

FISCH / POISSONS / FISH

Sautierte kleine Tintenfische an Basilikumbutter auf Tomaten-Fenchel Tartelette **39.00**
Supions sautés au beurre basilic, tartelette à la tomate et fenouil
Little squids with basil butter and tomato fennel tartelette

Stockfisch mediterraner Art mit Olivenöl, schwarzen Oliven und Tomaten Würfeln **44.00**
Morue à la méditerranéenne à l'huile d'olive, olives noires et dés de tomates
Cod Mediterranean style with olive oil, black olives and tomatoes cubes

Grillierte Doraden Filets auf Petersilien und Tomaten Coulis **46.00**
Filets de dorade au coulis de persil et tomate
Sea bream filets with parsley and tomato coulis

Seezunge „a la plancha“ an Zitronen-Olivenöl Marinade **54.00**
Sole „a la plancha“ et marinade de citron à l'huile d'olive
Sole „a la plancha“ and lemon-olive oil sauce



FLEISCH / VIANDES / MEAT

CHF

Geschnetzelte Kalbsleberli, Paprika Sauce mit roten Peperoni **39.00**
Émincé de foie de veau, sauce paprika et poivron rouge
Sliced veal liver with paprika sauce and red peppers

Rehschnitzel, Preiselbeersauce, gebratene Feige, Rotkohl und Maroni Püree **41.00**
Escalope de chevreuil, sauce aux airelles, figue rôtie, chou rouge et purée de marrons
Venison escalope, cranberry sauce, fried fig, red cabbage and chestnut puree

Poularden Brust, Sauce au vin jaune mit Morcheln und karamellisiertem Kürbis **43.00**
Suprême de poularde, sauce au vin jaune et morilles, tranche de potiron caramélisée
Poulard breast, vin jaune sauce with morels and caramelized pumpkin

Rindsfilet, kräftige Rotweinsauce mit sautierten Pilzen **53.00**
Filet de bœuf, sauce corsée au vin rouge et champignons sautés
Filet of beef, red wine sauce and fried mushrooms

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 les légumes du moment et l'accompagnement de votre choix :

*gratin de pommes de terre, tagliatelles, riz sauvage,
pommes de terre sautées, spaetzle, 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
Variation von Honig, Vanille und Mandeln <i>Variation au miel, vanille et amandes</i> <i>Variation of honey, vanilla and almond</i>	16.00
Haselnuss Panna Cotta mit Schokoladen Crumble und weissem Schokoladen Glace <i>Panna cotta aux noisettes, crumble au chocolat et glace au chocolat blanc</i> <i>Hazelnut panna cotta with chocolate crumble and white chocolate ice cream</i>	16.00
Exotisches Ile flottante im Kiwi Coulis mit Früchten und Sorbet <i>Ile flottante exotique, coulis de kiwi, fruits et sorbet</i> <i>Exotic Ile flottante with kiwi coulis, fruits and sorbet</i>	16.00
Profiterole mit Vanille Glace und mit hausgemachter warmer Schokoladensauce <i>Profiteroles à la glace vanille et sauce maison chaude au chocolat</i> <i>Cream puffs filled with vanilla ice cream and homemade warm chocolate sauce</i>	16.00
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Birnensorbet <i>Fondant au chocolat et sorbet à la poire</i> <i>Fluffy chocolate lava cake with pear sorbet</i>	16.00
Eine Kugel Glace oder Sorbet nach Ihrer Wahl Mit Rahm	4.50 1.50
Aktuelle Glace- und Sorbetaromen. Lassen Sie sich vom Service beraten <i>Pour les parfums de glaces et sorbets, adressez-vous au personnel de service</i> <i>Ask the service personnel for ice cream and sorbet flavors</i>	



Liebe Gäste

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 und von Bianchi AG

Deklaration Fleisch:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbsleber	Schweiz
Poularde	Frankreich
Poulet Innenfilets	Frankreich
Reh	Europa
Schinken	Spanien
Speck	Schweiz

Deklaration Fisch:

Seezunge	Holland
Lachs	Norwegen
Stockfisch	Portugal
Tintenfische	Italien
Pulpo	Marokko

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-Bigliel