

# Saisonkarte



## Tapasgerichte des Monats

### Tortilla Chorizo 6,90

Spanisches Omelett mit Kartoffeln, Chorizo, getr. Tomaten, Ei, Käse, Gewürze

### Sardellen mit Knoblauch-Röstbrot 10,90

Olivenöl, geschmolzene Tomaten, Knoblauch, Kräuter

### Viererlei zum Dippen 9,80

Dips nach Art des Hauses und der Saison  
+ Extra-Brotkorb (+3,70)

### Geschmortes Schweinsbäckle 12,90

Schweinsbäckle in Burgundersoße, Kartoffelsalat

### Pikanter Rindfleischsalat mit Röstbrot 14,90

Rindfleischstreifen, Paprika, Gurke, Zwiebeln, pikantes Hausdressing mit Chili (leichte Schärfe)

## Pfifferlingszeit im Bistrogreth

### Dinnele der Saison 15,90

Pfifferlinge & Edelpilze, Lauch, Käse, Kräuterpesto

+ mit Speckwürfel (+2,50)

+ Graved Lachs (+4,90)

### Ofenkartoffel Pfifferlinge & Edelpilze 15,90

Blattsalate, Ofenkartoffel, Pfifferlinge und Edelpilze in Rahm mit Käse überbacken

## Pfifferlingszeit im Bistrogreth

### Tagliatelle mit Pfifferlingen 16,90

Tagliatelle, Pfifferlinge in Rahmsoße, Grana Padano, Kräuterpesto

### Tagliatelle Meeresfrüchte 16,90

Tagliatelle, Meeresfrüchte, Kräuterrahm, Grana Padano

### Strozzapreti Rinderhüfte 17,90

Pasta Strozzapreti, Grillgemüse Streifen von der Rinderhüfte, Grana Padano, Chili Öl, Kräuterpesto

### Carpacchio vom Rind 17,90

Dünn geschnittene Scheiben vom Rinderfilet mit gebratenen Pfifferlingen

### Geräuchertes Forellenfilet auf Rösti 18,90

Geräuchertes Forellenfilet ohne Haut grätenfrei, Knuspriges Rösti, Sahnemeerrettich, Salatbouquet

### Roastbeef vom Rind 18,90

knuspriges Rösti, Remouladensoße, Salatbouquet

## Nur Mittwochs

Halbes Rosmarinhähnchen aus dem Ofen mit Kartoffelsalat **oder** Pommes frites

**13,90 (mit Brot 9,90)**

Allergenkarte im Bistro erhältlich  
oder fragen Sie uns gerne.