

VORSPEISEN

Verschiedene Blattsalate A, E, S, M an haus- oder französischem Dressing	7.00
Nüssli Salat mit Ei und Croûton A, G, E, S, M an haus- oder französischem Dressing zusätzlich mit Speck	10.50 13.50
Pilzcremesuppe G, M, A, E, S gemischte Pilze, Champignons, Kartoffeln Zwiebeln, Crème fraîche	10.50
Honig-gratinierter Feta B, M mit Blattsalat, Randen, Pinienkernen & Granatapfel-Vinaigrette	12.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Randen Risotto E, M Rote Randen, Arborio Risottoreis, Mascarpone Feigenchutney und Sbrinz	21.00
Vegi Burger C, E, D, G, M, S mit Sesam Bun, Tofu-Gemüse-Patty, Salat, Käse Hausgemachte Burger Sauce, Zwiebelkonfit, Spiegelei, mit Pommes Frites	24.00 30.00
Spätzlipfanne A, C, M, E, S Mit Champignons, Käse, Gemüse und Rahm	24.00

KÄSE – FONDUE

Käsefondue "Klassisch" G, M, H 250 gr. pro Person	29.00
Knoblauch-Käsefondue G, M, H 250 gr. pro Person	29.00
Supplement 150gr	19.00
jeweils mit Fonduebrot & Kartoffeln serviert	

GUET UND LECKER

Pferdesteak 200 gr M, S mit Café de Paris, Pommes Frites und Marktgemüse	33.00
Schweinsfiletmedaillons M an Whisky-Pfeffer-Sauce serviert mit Spätzli und knackigem Marktgemüse	32.00
Gebratener Lachs G, A, M, H an Senf-Honig-Sauce serviert mit Rotwein-Risotto, knackigem Broccoli und Orangen	34.00

PISONI KLASSIKER

Entrecôte vom Rind M, S mit Café de Paris, Pommes Frites und Marktgemüse	200gr. / 300gr. 42.00 48.00
Rinds-Entrecôte im «Pfännli» M, S mit Café de Paris überbacken, Pommes Frites und Marktgemüse	200gr. / 300gr. 42.00 48.00
Tartar vom Rind A, E, G, M klassisch serviert mit Toast & Butter	90gr. / 160gr. 28.00 34.00
<i>Die Zubereitung «Tatar vom Rind» am Tisch: die Wartezeit, während Rush Hours, beträgt zwischen 20 und 30 Minuten. Danke für Ihr Verständnis</i>	
"Pisoni Burger" E, G, M mit Bun, Rindshackfleisch-Patty, an Hausgemachter Burger Sauce, Salat, Käse, Zwiebelkonfit & Spiegelei mit Pommes Frites	24.00 30.00
Cordon Bleu «PISONI» E, G, M, S gefüllt mit Rohschinken & Raclettekäse serviert mit Marktgemüse und wahlweise: Pommes Frites oder Spätzli	31.50
Pouletbrust G, M an einer Rotwein-Sauce serviert mit Rotwein-Risotto, knackigem Broccoli und Orangen	32.00

Fondue Chinoise im Pisoni!

Einfach und unkompliziert: bis 17:00 vorreservieren und am gleichen Abend oder am Tag darauf
geniessen. Melden Sie sich bei uns, wir werden uns freuen euch diesen Wunsch zu erfüllen

Wir heissen Sie herzlich Willkommen
Pisoni Team

Restaurant Pisoni, Kriegstetten
032 675 60 02; kreuz-kriegstetten.ch
Dienstag bis Samstag ab 17:00



Gut zu Wissen

In unserem liebevoll eingerichteten Speisesaal sowie im
einladenden Bar-/Pub servieren wir bodenständige, saisonale
Gerichte – ergänzt durch kreative Ideen und
Geschmacksrichtungen aus aller Welt.
Ein bisschen von allem – aber stets mit Qualität, Leidenschaft
und Liebe zum Detail.
Unser Anspruch: ehrliches Essen, ein herzliches Miteinander
und ein Ort, an dem sich Gäste wohlfühlen.
Wann immer möglich arbeiten wir mit Produzenten &
Produkten aus unserer Umgebung.

Inhaltsverzeichnis Allergene:

G=Glutenhaltiges Getreide, E=Eier, M=Milch/Butter,
S=Sellerie, A=Senf, B=Nüsse, C=Sesamsamen,
D=Sojabohnen, F=Fisch, I=Krebstiere, K=Krustentiere,
F=Schalenfrüchte, H=Schwefeldioxid & Sulfite, L=Lupinen

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch ausser,
wenn anders auf der Speisekarte deklariert.
Unser Geflügel ist aus der Schweiz. Lachs ist aus Norwegen.
Zander – Aquakultur CH.

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inkl. 8,1% MwSt.

Frohe Weihnachten