

## VORSPEISEN

**Verschiedene Blattsalate** A, E, S, M 9.00  
an haus- oder französischem Dressing

**Nüssler Salat mit Ei und Croûton** A, G, E, S, M 13.50  
an Haus-Dressing

**Zusätzlich mit Speck** 15.50

**Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube** G, M, A, E, S 10.50  
mit Kürbiskernen und Croûtons

**Vitello Tonnato** A, G, E, M, S 16.00  
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch an einer Thunfischsauce

## VEGETARISCHE GERICHTE

**Kürbis-Ravioli** A, C, E, M, S (Vegan möglich) 25.00  
an Rahmsauce mit knackigem Marktgemüse, garniert mit glasierten Maroni

**Vegi Burger** C, E, D, G, M, S 23.00  
mit Sesam Bun, Tofu-Gemüse-Patty, Salat, Käse  
Hausgemachte Burger Sauce,  
Zwiebelkonfit, Spiegelei,  
**mit Bärner Frites** 29.00

**Falafelteller** A, C, M, E, S (Vegan möglich) 24.00  
mit gemischtem Salat, Hummus und Bärner Frites

## WILD AUF WILD

**Hirschpfeffer** A, E, M, S 34.00  
serviert mit Butter-Spätzli, Rotkraut,  
Rosenkohl, glasierte Marroni & Apfel-Preiselbeeren

**Rehschnitzel Mirza** A, E, M, S 39.00  
an sämiger Wild-Pilzsauce  
serviert mit Butter-Spätzli, Rotkraut,  
Rosenkohl, glasierte Marroni & Apfel-Preiselbeeren

**Rehrückenfilet** A, E, M, S 49.00  
an kräftiger Wild-Pilzsauce  
serviert mit Butter-Spätzli, Spitzkohl à la  
crème, Rotkraut, glasierte Marroni & Apfel-Preiselbeeren

## KÄSE – FONDUE

Rezept des Hauses

**Käsefondue "Klassisch"** G, M, H 29.00  
250 gr pro Person

**Knoblauch-Käsefondue** G, M, H 29.00  
250 gr pro Person

Supplement 150gr 19.00

jeweils mit Fonduebrot & Kartoffeln serviert

## PISONI KLASSIKER

**Entrecôte vom Rind** M, S 200gr. / 300gr.  
42.00 48.00  
mit Café de Paris, Bärner Frites  
und Marktgemüse

**Rinds-Entrecôte im «Pfännli»** M, S 200gr. / 300gr.  
42.00 48.00  
mit Café de Paris überbacken,  
Bärner Frites und Marktgemüse

**Tartar vom Rind** A, E, G, M 90gr. / 160gr.  
28.00 34.00  
klassisch serviert mit Toast & Butter

**"Pisoni Burger"** E, G, M 23.00  
mit Bun, Rindshackfleisch-Patty,  
an Hausgemachter Burger Sauce,  
Salat, Käse, Zwiebelkonfit & Spiegelei  
**mit Bärner Frites** 29.00

**Cordon Bleu «PISONI»** E, G, M, S 31.50  
gefüllt mit Hinterschinken & Raclettekäse  
serviert mit Marktgemüse und  
wahlweise: Bärner Frites, Reis oder Spätzli

**Honigsüss marinierte** A, E, G, M, S, F 32.00  
**Pouletbrust**  
an einer Süss-Sauer-Sauce  
serviert mit Butterreis und knackigem Marktgemüse

**Zander gebraten** G, M, H, S 34.00  
serviert mit Butterreis und knackigem  
Marktgemüse

Wir heissen Sie herzlich Willkommen  
Jasmine Stettler, Gul Schinwari & Team

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



Gut zu Wissen  
Die Philosophie unseres Küchenchefs Gul Schinwari  
Gut bürgerlich, saisonal und frisch soll es sein.

Wann immer möglich arbeiten wir mit Produzenten & Produkten  
aus unserer Umgebung.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch ausser, wenn  
anders auf der Speisekarte deklariert.  
Unser Geflügel ist aus der Schweiz.  
Lachs ist aus Norwegen. Wild ist aus der Schweiz und EU

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

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