

VORSPEISEN

Verschiedene Blattsalate A, E, S an haus- oder französischem Dressing	7.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûton A, G, E, S Zusätzlich mit Speck	10.50 13.50
Kürbiscrèmesuppe G, M Kürbiskerne Rahm Croûtons	8.00
Herbst-Salat B, E Broccoli Äpfel rote Zwiebeln Cranberrys Sonnenblumenkerne an einem Mayo-Honig-Dressing	9.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Kürbis-Ravioli A, C, E, G, M, S an Rahmsauce Parmesan garniert mit glasierten Marroni	26.00
Vegi-Tartar A, E, D, G, M, S von Pilzen und Randen Austernpilz Champignons Randen Cornichons Kapern Senf Eigelb Brot <i>vegan & glutenfrei möglich</i>	24.00
Spätzlipfanne E, G, M mit Champignons Käse Rahm Marroni Gemüse	26.00
Wild ohne Wild E, A, G, M, S (vegan) reich garniertes herbstlicher Gemüseteller, mit Beilage nach Wahl: hausgemachte Spätzli oder Nudeln	23.00

EIN BISSCHEN WILD MUSS SEIN

Rehpfeffer A, E, M, S, G serviert mit Butter-Spätzli Rotkraut Rosenkohl glasierte Marroni Birne Preiselbeeren	37.00
Hirschentrecôte A, E, M, S, G an kräftigem Wacholder-Rosmarinjus serviert mit kleinen Bratkartoffeln Rotkraut Rosenkohl glasierte Marroni Birne-Preiselbeeren	47.00
Wildschwein Pulled Burger A, E, M, S, G Brioche Bun eingelegtes Rotkraut Prelselbeeren Chutney Mayonnaise Röstzwiebel Pommes Frites	36.00
Rehschnitzel A, E, M, S an sämiger Wild-Pilzsauce serviert mit: Butter-Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni & Portweinbirne	43.00
Confierte Entenkeule M, G serviert mit Butter-Spätzli Rotkraut, glasierte Marroni & Portweinbirne	30.00
Gegrilltes Zanderfilet M, S Selleriepüree Apfelsalat kleine Bratkartoffeln Rosenkohl	30.00
Pouletschenkel-Steak M Serviert mit kleinen Bratkartoffeln Rosenkohl Gemüse Kräuterbutter	27.00

PISONI KLASSIKER

Entrecôte vom Rind oder M, S Rinds-Entrecôte im «Pfänni» mit Café de Paris Pommes Frites Marktgemüse Portweinbirne	200gr. / 300gr. 43.00 49.00
Tartar vom Rind A, E, G, M klassisch serviert mit Toast & Butter	90gr. / 160gr 29.00 35.00
<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, C, G, M mit Bun Rindshackfleisch-Patty Salat, an hausgemachter Burger Sauce Käse Zwiebelkonfit & Spiegelei mit Pommes Frites	26.00 32.00
Cordon Bleu «PISONI» E, G, M, S gefüllt mit Rohschinken & Raclettekäse serviert mit Pommes und Marktgemüse	32.00

KÄSE – FONDUE

Rezept des Hauses	
Käsefondue “Klassisch” G, M, H 250 gr. pro Person	29.50
Knoblauch-Käsefondue G, M, H 250 gr. pro Person	29.50
Supplement 150gr	19.00
jeweils mit Ruchbrot & Kartoffeln serviert	

Wir heissen Sie herzlich Willkommen
Pisoni Team

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

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



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/ Kasachstan. Wild ist aus der
Schweiz und EU. Brot - CH