

TITULAIRES

Diverses salades de feuilles	A, E, S	7.50
avec de la sauce maison ou de la française		
Laitue d'agneau avec œuf et Croûton	A, G, E, S	10.50
En plus, avec du bacon		13.50
Soupe à la crème à la citrouille	G, M	8.00
Graines de citrouille Crème Croûtons		
Salade d'automne	B, E	9.00
brocoli pommes oignons rouges canneberges		
Graines de tournesol avec une vinaigrette mayonnaise-miel		

PLATS VÉGÉTARIENS

Kürbis-Ravioli	A, C, E, G, M, S	26.00
une sauce Rahm Parmesan garnie de châtaignes glacées		
Vegi-Tartar de champignons et de betteraves	A, E, D, G, M, S	24.00
Champignons huître Champignons Betteraves Cornichons Câpres Moutarde Jaune d'œuf Pain		
Végane et sans gluten possible		
Spätzli pan	E, G, M	26.00
avec des champignons fromage crème châtaignes légumes		
Jeu sans jeu	E, A, G, M, S (végane)	23.00
assiette de légumes d'automne richement garnie, Accompagnement de votre choix : spaetzli maison ou pâtes		

Nous vous souhaitons la bienvenue
Équipe Pisoni

Restaurant Pisoni, Kriegstetten
032 675 60 02; kreuz-kriegstetten.ch
Du mardi au samedi à partir de 17h00

Tous les prix sont en francs suisses, TVA comprise à 8,1 %.



UN PEU SAUVAGE EST INDISPENSABLE

Rehpfeffer	A, E, M, S, G	37.00
servi avec du beurre spaetzli Chou rouge choux de Bruxelles châtaigniers glacés poire canneberges		
Venaison entrecôte	A, E, M, S, G	47.00
avec un jus de genévrier et romarin bien fort servi avec de petites pommes de terre frites choux rouges choux de Bruxelles châtaignes glacées poires canneberges		
Burger effiloché au sanglier sauvage	A, E, M, S, G	36.00
Brioche Bun chou rouge mariné Mayonnaise au chutney de canneberges Oignon frit Pommes Frites		
Schnitzel de venaison	A, E, M, S	43.00
avec une sauce crémeuse aux champignons de venaison, servie avec : Spaetzli au beurre, chou rouge, choux de Bruxelles, châtaignes glacées et poire au vin du Porto		
Cuisses de canard confites	E, M, G	30.00
servi avec du beurre spaetzli chou rouge, châtaignes glacées et poire au vin de Porto		
Filet de brochet grillé	M, S	30.00
purée de céleri salade de pommes de pomme de terre petites pommes de terre frites choux de Bruxelles		
Steak de cuisse de poulet	M	27.00
servi avec de petites pommes de terre frites Choux de Bruxelles Légumes Beurre aux herbes		

Bon à savoir

Dans notre salle à manger meublée avec amour et dans le bar/pub accueillant, nous servons des plats de saison terre-à-terre – complétés par des idées créatives et des saveurs venues du monde entier. Un peu de tout – mais toujours avec qualité, passion et souci du détail.
Notre affirmation : nourriture honnête, atmosphère chaleureuse et un endroit où les invités se sentent à l'aise.
Dans la mesure du possible, nous travaillons avec les producteurs et les produits de notre région.

CLASSIQUES PISONI

Entrecôte de bœuf	OU M, S	200 gr. / 300 gr. 43.00 49.00
Entrecôte de bœuf au « Pfänni » avec Café de Paris Frites Légumes de marché Poire de Porto		
Tartare de bœuf	A, E, G, M	90 gr. / 160 gr. 29.00 35.00
Servi classiquement avec du pain grillé et du beurre		
La préparation du « tartare de bœuf » à table : Le temps d'attente, pendant les heures de pointe, est compris entre 20 et 30 minutes. Merci de votre compréhension		
« Burger Pisoni »	E, C, G, M	26.00
avec un pain galette de bœuf haché salade, avec sauce burger maison Fromage Confit d'oignon et œuf au plat		
avec des frites		32.00
Cordon Bleu «PISONI»	E, G, M, S	32.00
garnie de jambon cru et de fromage raclette servi avec des frites et des légumes de marché		
FROMAGE – FONDUE		
Recette de la maison		
Fondue au fromage « Classique »	G, M, H	29.50
250 gr. par personne		
Fondue à l'ail et au fromage	G, M, H	29.50
250 gr. par personne		
Supplément 150gr		19.00
chacun servi avec du Ruchbrot et des pommes de terre		

Table des matières Allergènes :

G = céréales contenant du gluten, E = œufs, M = lait/beurre, S = céleri, A = moutarde, B = noix, C = graines de sésame, D = soja, F = poisson, I = crustacés, K = crustacés, F = noix, H = dioxyde de soufre & sulfites, L = lupins

Nous n'utilisons que de la viande suisse, sauf indication contraire au menu.
Nos volailles viennent de Suisse. Le saumon vient de Norvège.
Zander – Aquaculture CH/ Kazakhstan. Le gibier vient de Suisse et de l'UE. Pain - CH