

M E N U

VORSPEISEN

VERSCHIEDENE BLATTSALATE A, E, M an Haus- oder französischem Dressing	7.00
RANDEN-CARPACCIO B, E, M Randen, Trauben, Ziegenkäsemousse Caramelisierte Walnüsse, Rucola, Granatapfel	10.00
CREMIGE ZUCCHINISUPPE B, M, G Geröstete Zucchini Kartoffel Kürbiskerne Rahm dazu hausgemachtes Brot	9.50

PISONI KLASSIKER

ENTRECÔTE VOM RIND G, M, S, E mit Café de Paris, serviert mit Marktgemüse und wahlweise Pommes Frites oder haugemachte Nudeln <i>**Entrecôte im «Pfännli» kann auch bestellt werden**</i>	200gr. / 300gr. 42.00 49.00
TATAR VOM RIND* A, E, G, M klassisch serviert mit Toast & Butter <i>*Während Gartenwirtschaft wird Tatar in der Küche von unserem Küchenchef persönlich für Sie zubereitet.</i>	90gr. / 160gr. 29.00 35.00
CORDON BLEU* «PISONI» E, G, M, S gefüllt mit Schwarzwald Rohschinken & Raclettekäse serviert mit Marktgemüse wahlweise Pommes Frites, Süsskartoffelgnocchi oder haugemachte Nudeln	32.00
«PISONI» BURGER C, E, G, M mit Bun, Rindshackfleisch-Patty an hausgemachter Burger-Sauce Salat Käse Zwiebelkonfit & Spiegelei mit Pommes Frites	26.00 32.00
LACHS GEBRATEN F, M, S serviert mit Süsskartoffelgnocchi an einer cremigen Zitronensauce dazu Marktgemüse	36.00

VEGETARISCH

SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI M, B, E, G MIT PILZEN DER SAISON hausgemachte Gnocchi Pilze Parmesan	26.00
VEGI BURGER C, E, D, G, M, S mit Bun Gemüse-Hafer-Patty Salat Käse an hausgemachter Burger-Sauce Zwiebelkonfit Spiegelei mit Pommes Frites	26.00 32.00
RANDENRAVIOLI G, E, M GEFÜLLT MIT KRÄUTER FRISCHKÄSE und Gruyère Käse Gemüsebouillon Butter Parmesan	25.00

EINFACH UND GUT

POULETGESCHNETZELTES A, E, G, M MIT KÜRBISNUDELN Pouletbrustfilet Pepperoni Äpfel Äpfelwein (alkoholfrei) Parmesan serviert mit hausgemachten Kürbisnudeln	29.00
RINDSRAGOUT E, G, M, S Rindsfleisch, Gemüse, Zwiebeln, diverse Kräuter serviert mit Kürbisnudeln	31.00
SCHWEINSFILET E, G, M, H MIT BIRNEN AN EINER CREMIGEN PILZSAUCE Pilze der Saison Birnen in Rotwein Paprika Zwiebeln serviert mit Süsskartoffel-Gnocchi	32.00

Inhaltsverzeichnis Allergene:

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

Herkunft:

Fleisch – CH
Poulet – CH
Lachs – Norwegen
Brot – CH

Bei uns im Pisoni wird's handmade produziert:

Remoulade	Fleisch Patty's	Spätzli
Tartarsauce	Gemüse-Hafer -Patty's	Rösti
Kräuterbutter	Roastbeef	Falafel
Zwiebelkonfit	Fischknusperli	Gazpacho
Dillrahmsauce	Cordon bleu	Nudeln
Ravioli	Gnocchi	und vieles mehr
French Dressing	Haus Dressing	

*- Cordon Bleu und Schnitzel wird aus Schweinefleisch hergestellt.

*- Tatar vom Rind wird von unserem Küchenchef persönlich für Sie zubereitet.
Zubereitung kann bis zu 30 Minuten dauern (je nach Anzahl der Restaurantsbesucher).

Von uns wird sowohl Knäckebrot als auch die Dips/Hummus dazu selbstgemacht.
Hummus ist auf Kichererbsen und Tahini, Sesampasta, Basis zubereitet.

Diverse Gerichte können Spuren von Gluten enthalten. Fragen Sie uns, wir helfen gerne weiter.

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