

VORSPEISEN

Verschiedene Blattsalate <small>A, E, S, M</small> an Haus- oder französischem Dressing	9.00
Randen Salat <small>M, B</small> mit Rucola, Feta und Walnüssen an roten Balsamico -Honig Vinaigrette	10.00
Spargelsalat mit Bärlauch <small>A, B, E, S</small> dazu geräucherter Schinken aus dem Schwarzwald mit hausgemachtem Bärlauch Pesto	13.50
ohne Schinken	11.50
Spargel-Crème-Suppe <small>G, M, S</small> mit Rahm und Croûtons	10.50
Graved Lachs <small>G, M, A, E, S</small> an Dillrahmsauce mit Toastbrot	13.50

VEGETARISCH

Spargel-Ravioli <small>G, A, E</small> an einem Bärlauch Pesto	22.50
Gnocchi mit grünen Spargeln <small>G, M, E, S</small> mit Cherry-Tomaten, Rahm, Zwiebeln & Petersilie	24.00
Vegi Burger <small>C, G, E, D, S</small> mit Sesam Bun, hausgemachtes Tofu-Gemüse-Patty, an hausgemachter Burger Sauce, Salat, Käse Zwiebelkonfit, Spiegelei	23.50
mit Pommes Frites	29.50

UNSERE KLASSIKER

Entrecôte vom Rind <small>M, S</small> mit Café de Paris, Marktgemüse Pommes Frites	<i>200gr.</i> 42.00	<i>300gr.</i> 48.00
Rinds - Entrecôte im «Pfännli» <small>M, S.</small> mit Café de Paris überbacken, Pommes Frites, dazu Marktgemüse	<i>200gr.</i> 42.00	<i>300gr.</i> 48.00
Pisoni Club Burger <small>C, G, E, M</small> Bun, hausgemachtes Rindshackfleisch - Patty an hausgemachter Burgersauce, Salat, Käse, Zwiebelkonfit & Spiegelei mit Pommes Frites		23.50 29.50

UNSERE KLASSIKER

Tartar vom Rind A, E, F, G, M	90gr.	160gr.
klassisch serviert mit Toast & Butter	28.00	34.00
Die Zubereitung «Tatar vom Rind» am Tisch: <i>die Wartezeit beträgt zwischen 15 und 20 Minuten. Danke für das Verständnis</i>		
Cordon Bleu «PISONI» E, G, M, S		31.50
gefüllt mit Rohschinken & Raclettekäse serviert mit Marktgemüse wahlweise: Pommes Frites oder Reis		
Cordon Bleu mit Bärlauch Pesto G, B, E, M, S		31.50
gefüllt mit hausgemachtem Bärlauch Pesto, Rohschinken, Raclettekäse, serviert mit Marktgemüse wahlweise: Pommes Frites oder Reis		

EINFACH GUET – die SPARGEL ZEIT

Portion Weissen Spargel <small>E, M</small> mit geräuchertem Schinken aus dem Schwarzwald Rosmarinkartoffeln und Sauce Hollandaise	25.50
Portion Weissen Spargel mit Schweinerückensteak <small>E, M</small> Rosmarinkartoffeln und Sauce Hollandaise	29.50
Portion Weissen Spargel mit Lammrücken <small>E, G, M, S,</small> Rosmarinkartoffeln und Sauce Hollandaise	42.00
Poulet Streifen mit Spargel-Curry-Sauce <small>E, G, M, S,</small> mit grünen und weissen Spargeln, an einer cremigen, leicht scharfen, Curry-Rahmsauce dazu Zucchini-Rüebli-Basmatireis	28.50
Lachs gebraten mit Spargeln <small>E, G, M, H</small> mit grünen und weissen Spargeln, Kräuterbutter dazu Basmatireis mit Marktgemüse	32.50

FÜR UNSERE KLEINE GÄSTE

Rahmschnitzeli <small>G, E, M, S</small> mit Nudeln und Rüeblì	12.00
Schweinschnitzeli paniert <small>G, E, M, S</small> mit Bärner Frites und Rüeblì	12.00
Portion Chicken Nuggets (5 Stk.) <small>G, E</small> mit Bärner Frites	5.00 9.00
Nudeln an Rahmsauce <small>G, E, M</small>	10.00
Portion Bärner Frites	5.00