

## VORSPEISEN

<b>Verschiedene Blattsalate</b> A, E, S, M an Haus- oder französischem Dressing	<b>8.00</b>
<b>Nüssler Salat mit Ei und Croûton</b> A, G, E, S, M an französischem Dressing Zusätzlich mit Speck	<b>13.00</b>
<b>Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube</b> G, M, S mit Kürbiskernen und Croûtons	<b>10.50</b>
<b>Honig gratinierter Feta</b> A, E, M, G mit Blattsalat, Kernen, Baumnuss- & Granatapfel-Vinaigrette	<b>13.50</b>

## VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Spätzlipfanne</b> G, M, E mit Marktgemüse, Champignons, Käse und Rahm	<b>22.50</b>
<b>Kürbis-Ravioli</b> A, C, E, M, S An Rahmsauce mit Knackigem Marktgemüse, garniert mit glasierten Maroni	<b>24.00</b>
<b>Vegi Burger</b> C, E, D, G, M, S mit Sesam Bun, Tofu-Gemüse-Patty, Salat, Käse Café de Paris Sauce, Zwiebelkonfit, Spiegelei, mit Bärner Frites	<b>22.00</b> 29.00
<b>Falafelteller</b> A, C, M, E, S mit Nüssler Salat, Hummus und Bärner Frites	<b>24.00</b>

## WILD AUF WILD

<b>Hirschpfeffer</b> A, E, M, S serviert mit Butter-Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni & Apfel-Preiselbeeren	<b>33.00</b>
<b>Rehschnitzel Mirza</b> A, E, M, S an sämiger Wild-Pilzsauce serviert mit Butter-Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni & Apfel-Preiselbeeren	<b>38.00</b>
<b>Rehrückenfilet</b> A, E, M, S an kräftiger Wild-Pilzsauce serviert mit Butter-Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni & Apfel-Preiselbeeren	<b>48.00</b>
<b>Herbst Gemüseteller</b> M serviert mit Butter-Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni & Apfel-Preiselbeeren	<b>19.00</b>

## KÄSE – FONDUE

Rezept des Hauses

<b>Käsefondue «Klassisch»</b> G, M, H 250 gr pro Person	<b>29.00</b>
<b>Knoblauch-Käsefondue</b> G, M, H 250 gr pro Person	<b>29.00</b>
Supplement 150 g	19.00
jeweils mit Fonduebrot & Kartoffeln serviert	

## PISONI KLASSIKER

<b>Entrecôte vom Rind</b> M, S mit Café de Paris, Bärner Frites und Marktgemüse	200 g / 300 g <b>41.00 / 46.00</b>
<b>Rinds-Entrecôte im «Pfännli»</b> M, S mit Café de Paris überbacken, Bärner Frites und Marktgemüse	200 g / 300 g <b>41.00 / 46.00</b>
<b>Tartar vom Rind</b> A, E, G, M klassisch serviert mit Toast & Butter	90 g / 160 g <b>27.00 / 32.00</b>
<b>Pisoni Club Burger</b> E, G, M mit Bun, Rindshackfleisch-Patty, Café de Paris Sauce, Salat, Käse, Zwiebelkonfit & Spiegelei mit Bärner Frites	<b>22.00</b> 29.00
<b>Cordon Bleu «Pisoni»</b> E, G, M, S gefüllt mit Hinterschinken & Raclettekäse serviert mit Marktgemüse und wahweise: Bärner frites, Reis oder Nüdeli	<b>29.00</b>
<b>Pouletbrust paniert</b> E, G, M an Zitronensauce serviert mit Butterreis und knackigem Marktgemüse	<b>32.00</b>
<b>Zander oder Lachs gebraten</b> G, M, H, S serviert mit Butterreis und knackigem Marktgemüse	<b>34.00</b>
<b>Paniertes Schnitzel (Schwein)</b> A, E, G, M, S mit Bärner Frites & knackigem Marktgemüse	<b>26.00</b>

### 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  
und 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

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

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inkl. 7.7% MwSt.

