

VORSPEISEN

Verschiedene Blattsalate <small>A, E, S, M</small> an Haus- oder französischem Dressing	9.00
Nüssler Salat mit Ei und Croûtons <small>G, M, A, E, S</small> an Haus- oder französischem Dressing	13.50
Nüssler Salat mit Ei, Speck & Croûtons <small>G, M, A, E, S</small> an Haus- oder französischem Dressing	15.50
Cremige Linsensuppe <small>C, E, G, M, S, L</small> mit roten Linsen, Tomaten und Zwiebeln dazu ein warmes Brot	9.00
Salat mit Honig gratinierten Ziegenkäse <small>B, M</small> mit Blattsalat, Zeder-/Pinienkernen, Baumnuss- & Granatapfel-Vinaigrette	12.50

VEGETARISCH

Linsen-Kichererbsen-Eintopf <small>C, E, G, M, S, L</small>	19.50
rote Linsen, kleine gelbe Kichererbsen, Basmati Reis, Tomaten, Zwiebeln dazu ein warmes Brot	
Spätzli - Pfanne <small>E, G, M</small>	23.50
mit Marktgemüse, Champignons, Käse & Rahm	
Rösti <small>E, M</small>	22.00
mit Raclettekäse überbacken, dazu ein Spiegelei	
Vegi Burger <small>C, G, E, D, S</small>	23.00
mit Sesam Bun, Tofu-Gemüse-Patty, an hausgemachter Burger Sauce, Salat, Käse Zwiebelkonfit, Spiegelei	
mit Bärner Frites	29.00

UNSERE KLASSIKER

Entrecôte vom Rind <small>M, S</small> mit Café de Paris, Marktgemüse Bärner Frites oder Spätzli	<i>200gr.</i> 42.00	<i>300gr.</i> 48.00
Rinds - Entrecôte im «Pfännli» <small>M, S.</small> mit Café de Paris überbacken, Bärner Frites oder Spätzli, dazu Marktgemüse	<i>200gr.</i> 42.00	<i>300gr.</i> 48.00
Pisoni Club Burger <small>C, G, E, M</small> mit Bun, Rindshackfleisch - Patty, an hausgemachter Burgersauce, Salat, Käse, Zwiebelkonfit & Spiegelei mit Bärner Frites		23.00 29.00
Cordon bleu «Pisoni» <small>G, E, M, S</small> gefüllt mit Rohschinken & Raclettekäse serviert mit Marktgemüse, dazu Bärner Frites oder Spätzli		31.50
Tartar vom Rind <small>A, E, F, G, M</small> klassisch serviert mit Toast & Butter	<i>90gr.</i> 28.00	<i>160gr.</i> 34.00

EINFACH GUET

Schweinsfilet-Medaillons <small>G, M, H</small> an Morchel-Rahmsauce, Rösti und Marktgemüse	36.00
Rösti mit Leber <small>E, M</small> Kalbsleber scharf angebraten an einer feinen Madeirasauce mit Speck, Champignons und Zwiebeln	31.50
Rösti mit Kalbgeschnetzeltes <small>E, M</small> Zürcher Kalbgeschnetzeltes an einer sämigen Champignons-Rahmsauce dazu knackiges Marktgemüse	38.00
Poulet Streifen an Curry-Sauce <small>G, M</small> Poulet Streifen an einer cremigen, leicht scharfen, Curry-Rahmsauce dazu Basmatireis mit Marktgemüse	28.00
Zanderröllchen gefüllt mit Jakobsmuscheln <small>G, S, M, F, H</small> an Weissweinsauce, serviert mit Trüffelrisotto und Marktgemüse	38.00

KÄSE - FONDUE

Rezept des Hauses

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