

VORSPEISEN

Verschiedene Blattsalate A, E, S, M an haus- oder französischem Dressing	7.00
Nüsslisalat mit Ei und Croûton Zusätzlich mit Speck	10.50 13.50
Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube G, M, A, E S mit Kürbiskernen und Croûtons	10.50
Herbst-Salat A, B, E, M, S Broccoli, Äpfel, rote Zwiebeln, Cranberries Sonnenblumenkerne, an einem Mayo-Honig-Dressing	9.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Kürbis-Ravioli A, C, E, G, M, S an Rahmsauce mit knackigem Marktgemüse, garniert mit glasierten Marroni	25.00
Vegi Burger C, E, D, G, M, S mit Sesam Bun, Tofu-Gemüse-Patty, Salat, Käse, an hausgemachter Burger Sauce, Zwiebelkonfit, Spiegelei, mit Wedges (Country Cuts)	24.00 30.00
Spätzlipfanne E, G, M mit Champignons, Käse, Rahm und Gemüse	24.00
Wild ohne Wild E, A, G, M, S (vegan) reich garniertes herbstlicher Gemüseteller, mit Beilage nach Wahl: Wedges, hausgemachte Spätzli oder Nudeln	22.50

Wir heissen Sie herzlich Willkommen
Pisoni Team

Restaurant Pisoni, Kriegstetten
032 675 60 02; kreuz-kriegstetten.ch
Dienstag bis Samstag ab 17:00

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



EINFACH WILD

Hirschpfeffer A, E, M, S serviert mit Butter-Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni & Apfel-Preiselbeeren	35.00
Rehschnitzel Mirza A, E, M, S an sämiger Wild-Pilzsauce serviert mit: Butter-Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni & Apfel-Preiselbeeren	42.00
Rehrückenfilet A, E, M, S an kräftiger Wild-Pilzsauce serviert mit: Butter-Spätzli, Spitzkohl à la crème, Rotkraut, glasierte Marroni & Apfel-Preiselbeeren	47.00
Wildschweinmedaillons A, E, M, S an kräftiger Wild-Pilzsauce, serviert mit: Butter-Spätzli, Spitzkohl à la crème, Rotkraut, glasierte Marroni & Apfel-Preiselbeeren	38.00

KÄSE – FONDUE

Rezept des Hauses

Käsefondue “Klassisch” G, M, H 250 gr. pro Person	29.50
Knoblauch-Käsefondue G, M, H 250 gr. pro Person	29.50
Supplement 150gr	19.00
jeweils mit Fonduebrot & Kartoffeln serviert	

Gut zu Wissen

In unserem liebevoll eingerichteten Speisesaal sowie im
einladenden Bar-/Pub servieren wir bodenständige, saisonale
Gerichte – ergänzt durch kreative Ideen und
Geschmacksrichtungen aus aller Welt.
Ein bisschen von allem – aber stets mit Qualität, Leidenschaft
und Liebe zum Detail.
Unser Anspruch: ehrliches Essen, ein herzliches Miteinander
und ein Ort, an dem sich Gäste wohlfühlen.
Wann immer möglich arbeiten wir mit Produzenten &
Produkten aus unserer Umgebung.

PISONI KLASSIKER

Entrecôte vom Rind oder Rinds-Entrecôte im «Pfänni» mit Café de Paris, Wedges, Marktgemüse und Rotweinäpfeln	200gr. / 300gr. 42.00 48.00
Tartar vom Rind A, E, G, M klassisch serviert mit Toast & Butter	90gr. / 160gr. 28.00 34.00
<i>Die Zubereitung «Tatar vom Rind» am Tisch: die Wartezeit, während Rush Hours, beträgt zwischen 20 und 30 Minuten. Danke für Ihr Verständnis</i>	
“Pisoni Burger” E, C, G, M mit Bun, Rindshackfleisch-Patty, an hausgemachter Burger Sauce, Salat, Käse, Zwiebelkonfit & Spiegelei mit Wedges (Country Cuts)	24.00 30.00
Pulled Pork Burger E, C, G, M mit Bun, Schweinfleisch, eingelegter Weiss- und Rotkabis sowie Rüebli, dazu Zwiebeln und Tomaten, an hausgemachter Burger-Sauce mit Wedges (Country Cuts)	24.00 30.00
Cordon Bleu «PISONI» E, G, M, S gefüllt mit Rohschinken & Raclettekäse serviert mit Wedges, Marktgemüse und Rotweinäpfeln	31.50
Riz Casimir mit Pouletbrust an einer Ananas-Birne-Curry-Sauce serviert mit Butterreis	A, E, G, M 29.50
Zander gebraten G, M, H, S serviert mit Kräuterbutter, Butterreis, knackigem Marktgemüse und Rotweinäpfeln	30.50

Inhaltsverzeichnis Allergene:

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

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch ausser,
wenn anders auf der Speisekarte deklariert.
Unser Geflügel ist aus der Schweiz. Lachs ist aus Norwegen.
Zander – Aquakultur CH. Wild ist aus der Schweiz und EU