

M E N U

VORSPEISEN

VERSCHIEDENE BLATTSALATE <small>A, E, M, S</small>	7.00
an haus- oder französischem Dressing	
SALAT MIT SPARGELN <small>A, G, E, M</small>	9.50
Spargeln, Speck, Brokkoli, rote Zwiebeln, Randen, an roten Balsamico & Honig Vinaigrette	
SPARGEL CRÈME SUPPE <small>M</small>	9.00
Rahm, Muskatnuss	
IN RANDEN EINGELEGTER LACHS <small>G, M, F</small>	12.00
dazu Meerrettichschaum und Toastbrot	

VEGETARISCHE GERICHTE

GNOCCHI MIT SPARGELN <small>G, E, M</small>	23.00
Hausgemachte Gnocchi, mit Spargeln, Bärlauch, Cherry-Tomaten, Rahm, Zwiebeln,	
SPARGELN MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN <small>M, G, E, B</small>	23.50
an einer cremigen Ziegenkäse-Sauce, Spargeln, Spargelpesto, Rahm, Pecorino	
VEGI BURGER <small>C, E, G, M, S</small>	24.00
mit Sesam Bun, Gemüse-Hafer-Patty, an hausgemachter Burger-Sauce, Salat, Käse, Zwiebelkonfit, Spiegelei	
mit Pommes Frites	31.00

DIE SPARGEL ZEIT

PORTION SPARGEL MIT SCHINKEN <small>E, M</small>	24.00
geräucherte R Schinken aus dem Schwarzwald, dazu Rosmarinkartoffeln, mit Sauce Hollandaise	
PORTION SPARGEL MIT POULET <small>M, S</small>	28.50
Pouletbrust, Basmatireis mit Gemüse Brunoise, an einer pikanten Zigeunersauce	

PORTION SPARGEL MIT KANINCHENROULADE <small>M, E, G</small>	32.00
Kaninchenroulade gefüllt mit Bärlauchpesto, dazu hausgemachte Gnocchi, mit Sauce Hollandaise oder Pouletjus	

LACHS MIT SPARGEL <small>D, G, C</small>	33.00
An einer hausgemachten Teriyaki Sace dazu Rosmarinkartoffel oder Reis	

PISONI KLASSIKER

ENTRECÔTE VOM RIND <small>M, S</small>	200gr. / 300gr. 43.00 48.00
mit Café de Paris, Pommes Frites und Marktgemüse	

RINDS-ENTRECÔTE IM «PFÄNNI» <small>M, S</small>	43.00 48.00
mit Café de Paris, Pommes Frites und Marktgemüse	

TATAR VOM RIND <small>A, E, G, M, F</small>	90gr. / 160gr. 28.00 34.00
klassisch serviert mit Toast & Butter	
<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 <small>E, G, C, M</small>	24.00
mit Bun, Rindshackfleisch-Patty, an hausgemachter Burger-Sauce, Salat, Käse, Zwiebelkonfit & Spiegelei	
mit Pommes Frites	31.00

CORDON BLEU «PISONI» <small>E, G, M</small>	31.50
gefüllt mit Schwarzwald Rohschinken & Raclettekäse serviert mit Marktgemüse und wahlweise Pommes Frites, Gnocchi oder Rosmarinkartoffeln	

CORDON BLEU MIT BÄRLAUCH PESTO <small>E, G, M</small>	32.00
gefüllt mit Schwarzwald Rohschinken & Raclettekäse serviert mit Marktgemüse und wahlweise Pommes Frites, Gnocchi oder Rosmarinkartoffeln	

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
Für weitere Informationen wenden Sie sich an unsere MitarbeiteriNen. Wir helfen gerne weiter.

Herkunft:

Fleisch – CH
Poulet – CH
Lachs – Norwegen
Zander – Aquakultur CH
Kaninchen - Ungarn
Spargeln – Frankreich, Italien, Spanien, Schweiz

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
French Dressing	Haus Dressing	Graved Lachs
Randenmousse	Burger Saucen	und vieles mehr

*Cordon Bleu und Schnitzel wird aus Schweinefleisch zubereitet.

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

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