

VORSPEISEN

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

VEGETARISCH

Spargel-Ravioli G, A, E, M an einem Bärlauch Pesto	23.50
Gnocchi mit grünen Spargeln G, M, E, S mit Cherry-Tomaten, Rahm, Zwiebeln & Petersilie	23.50
Vegi Burger C, G, E, D, S mit Sesam Bun, hausgemachtes Tofu-Gemüse-Patty, an hausgemachter Burger Sauce, Salat, Käse Zwiebelkonfit, Spiegelei	23.50
mit Pommes Frites	29.50
Portion Weissen Spargel E, M mit Sauce Hollandaise und Rosmarinkartoffeln	20.50

UNSERE KLASSIKER

Entrecôte vom Rind M, S

mit Café de Paris, Marktgemüse
Pommes Frites

200gr.	300gr.
42.00	48.00

Rinds - Entrecôte im «Pfännli» M, S.

mit Café de Paris überbacken,
Pommes Frites, dazu Marktgemüse

200gr.	300gr.
42.00	48.00

Pisoni Club Burger C, G, E, M

Bun, hausgemachtes Rindshackfleisch - Patty
an hausgemachter Burgersauce,
Salat, Käse, Zwiebelkonfit & Spiegelei

23.50

mit Pommes Frites

29.50

UNSERE KLASSIKER

Tartar vom Rind A, E, F, G, M

klassisch serviert mit Toast & Butter

90gr.	160gr.
28.00	34.00

Die Zubereitung «Tatar vom Rind» am Tisch:

die Wartezeit, während Rush Hours, beträgt zwischen 20 und 30 Minuten. Danke für Ihr Verständnis

Cordon Bleu «PISONI»* E, G, M, S

gefüllt mit Rohschinken & Raclettekäse

serviert mit Marktgemüse

wahlweise: Pommes Frites oder Reis

31.50

Cordon Bleu mit Bärlauch Pesto* G, B, E, M, S

gefüllt mit hausgemachtem Bärlauch Pesto,

Rohschinken, Raclettekäse, serviert mit Marktgemüse

wahlweise: Pommes Frites oder Reis

31.50

*Cordon Bleu wird aus dem Schweinfleisch zubereitet

EINFACH GUET – die SPARGEL ZEIT

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

FÜR UNSERE KLEINE GÄSTE

Rahmschnitzeli G, E, M, S mit Nudeln und Rüebli	12.00
Schweinsschnitzeli paniert G, E, M, S mit Bärner Frites und Rüebli	12.00
Portion Chicken Nuggets (5 Stk.) G, E mit Bärner Frites	5.00 9.00
Nudeln an Rahmsauce G, E, M	10.00
Portion Bärner Frites	5.00