

VORSPEISEN

Verschiedene Blattsalate <small>A, E, S, M</small> an haus- oder französischem Dressing	7.00
Nüssli Salat mit Ei und Croûton <small>A, G, E, S, M</small> an haus- oder französischem Dressing zusätzlich mit Speck	10.50 13.50
Cremige Karotten-Ingwer Suppe Karotten, Ingwer, Zwiebeln, Kokosmilch Gemüsebrühe, Knoblauch	10.50
Grünkohl-Randen Salat <small>c</small> mit Grünkohl, Randen, Granatapfel, Orangen an einem cremigen Tahini-Zitronen-Dressing	11.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Chili sin Carne <small>G</small> Kidneybohnen, Rote Linsen, Zucchini, Rüebli Mais, Zwiebeln, Tomaten, serviert mit Basmatireis	21.50
Vegi Burger <small>C, E, D, G, M, S</small> mit Sesam Bun, Tofu-Gemüse-Patty, Salat, Käse Hausgemachte Burger Sauce, Zwiebelkonfit, Spiegelei, mit Pommes Frites	24.00 30.00
Spätzlipfanne <small>A, C, M, E, S, G</small> Mit Champignons, Käse, Gemüse und Rahm	24.00

KÄSE – FONDUE

Käsefondue “Klassisch” <small>G, M, H</small> 250 gr. pro Person	29.00
Knoblauch-Käsefondue <small>G, M, H</small> 250 gr. pro Person	29.00
Supplement 150gr	19.00
jeweils mit Fonduebrot & Kartoffeln serviert	

GUET UND LECKER

Pferdesteak 200 gr <small>M, S</small> mit Café de Paris, Pommes Frites und Marktgemüse	33.00
Schweinsfiletmedaillons <small>M, G</small> an Pfefferrahmsauce serviert mit Spätzli und knackigem Marktgemüse	32.00
Gebratener Lachs <small>G, A, M, H</small> an Zitronen-Honig-Sauce serviert mit Basmatireis, knackigem Broccoli und Zwetschgen-Chutney	34.00

PISONI KLASSIKER

Entrecôte vom Rind <small>M, S</small> mit Café de Paris, Pommes Frites und Marktgemüse	200gr. / 300gr. 42.00 48.00
Rinds-Entrecôte im «Pfännli» <small>M, S</small> mit Café de Paris überbacken, Pommes Frites und Marktgemüse	200gr. / 300gr. 42.00 48.00
Tartar vom Rind <small>A, E, G, M</small> 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” <small>E, G, M</small> mit Bun, Rindshackfleisch-Patty, an Hausgemachter Burger Sauce, Salat, Käse, Zwiebelkonfit & Spiegelei mit Pommes Frites	24.00 30.00
Cordon Bleu «PISONI» <small>E, G, M, S</small> gefüllt mit Rohschinken & Raclettekäse serviert mit Marktgemüse und wahlweise: Pommes Frites oder Spätzli	31.50
Pouletgeschnetzeltes <small>G, M</small> an einer Rahmsauce serviert mit hausgemachten Nudeln und Zwetschgen-Chutney	31.00

Fondue Chinoise im Pisoni!

Einfach und unkompliziert: bis 17:00 vorreservieren und am gleichen Abend oder am Tag darauf
geniessen. Melden Sie sich bei uns, wir werden uns freuen euch diesen Wunsch zu erfüllen

Wir heissen Sie herzlich Willkommen
Pisoni Team

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



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.

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.

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