

## VORSPEISEN

<b>Verschiedene Blattsalate</b> A, E, S, M an haus- oder französischem Dressing	9.00
<b>Nüssler Salat mit Ei und Croûton</b> A, G, E, S, M an haus- oder französischem Dressing <b>Zusätzlich mit Speck</b>	13.50 15.50
<b>Lauchsuppe</b> B, G, M mit Kartoffeln, Muskat und Zimt	10.50
<b>Ziegenkäse Salat</b> B, M <b>mit Honig gratiniert</b> mit Blattsalat, Pinienkernen & Granatapfel- Vinaigrette	12.50

## VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Ziegenkäse</b> B, M <b>mit Weißweinrisotto</b> Weißweinrisotto, getrocknete Tomaten Zwiebeln, Rucola	22.50
<b>Vegi Burger</b> C, E, D, G, M, S mit Sesam Bun, Tofu-Gemüse-Patty, an hausgemachter Burger Sauce, Salat, Käse, Zwiebelkonfit & Spiegelei <b>mit Bärner Frites</b>	23.00 29.00
<b>Spätzlipfanne</b> E, G, M mit Marktgemüse, Champignons, Käse und Rahm	23.50
<b>Rösti</b> M, S serviert mit frischem Marktgemüse mit Raclettekäse überbacken	22.50

## RÖSTI TAGEN

<b>Berner-Rösti</b> E, M mit Raclettekäse überbacken, dazu servieren wir Bratspeck & Spiegelei	22.50
<b>Bauern Rösti</b> E, M Bauernbratwurst: Schwein oder Kalb an einer hausgemachten Zwiebelsauce	25.00
<b>Rösti mit Leber</b> E, M Kalbsleber scharf angebraten an einer feinen Madeirasauce mit Speck & Zwiebeln	31.00
<b>Rösti mit Kalbsgeschnetzeltes</b> E, M Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an einer sämigen Champignons-Rahmsauce dazu knackiges Marktgemüse	38.00

## KÄSE – FONDUE

Rezept des Hauses

<b>Käsefondue "Klassisch"</b> G, M, H 250 gr. pro Person	29.00
<b>Knoblauch-Käsefondue</b> G, M, H 250 gr. pro Person	29.00
Supplement 150gr	19.00

jeweils mit Fonduebrot & Kartoffeln serviert

## PISONI KLASSIKER

<b>Entrecôte vom Rind</b> M, S mit Café de Paris, Marktgemüse Bärner Frites oder Spätzli	200gr. / 300gr. 42.00 48.00
<b>Rinds-Entrecôte im «Pfännli»</b> M, S mit Café de Paris überbacken, Bärner Frites oder Spätzli, dazu Marktgemüse	200gr. / 300gr. 42.00 48.00
<b>Tatar vom Rind</b> A, E, F, G, M klassisch serviert mit Toast & Butter	90gr. / 160gr. 28.00 34.00
<b>"Pisoni Burger"</b> E, G, M mit Bun, Rindshackfleisch-Patty, an hausgemachter Burger Sauce, Salat, Käse, Zwiebelkonfit & Spiegelei <b>mit Bärner Frites</b>	23.00 29.00
<b>Cordon Bleu «PISONI»</b> E, G, M, S gefüllt mit Rohschinken & Raclettekäse serviert mit Marktgemüse und wahlweise: Bärner Frites oder Spätzli	31.50
<b>Suure Mocke</b> M, S mit Kartoffelstock an Rotweinjus und knackigem Marktgemüse	32.00
<b>Pouletbrust</b> G, M, S gefüllt mit Zimt-Dörrzwetschgen im Rohschinkenmantel, an Rotweinjus, Weißweinrisotto und Marktgemüse	32.00
<b>Zander gebraten</b> E, G, M, H Weißweinrisotto, mit Gemüsestreifen an einer Zitronen-Butter Sauce	34.00

Wir heissen Sie herzlich Willkommen

Jasmine Stettler, Gul Schinwari & Team

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



Gut zu Wissen

Die Philosophie unseres Küchenchefs Gul Schinwari  
Gut bürgerlich, saisonal und frisch soll es sein.

Wann immer möglich arbeiten wir mit Produzenten & Produkten aus  
unserer Umgebung.

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

**Die Zubereitung «Tatar vom Rind» am Tisch:** die Wartezeit beträgt  
zwischen 15 und 20 Minuten.

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

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