

BISTRO ZUM «GALGESTÜBLI»

1829 ^{Das} Urteil ^{von} Nidou

EIN FREILEBUNGSTAFEL VOM HISTORISCHEN KÜCHEN
AUGUST/SEPTEMBER 2014

ANNO DOMINI 1829

Reservationen für Gruppen

- Mind. 10 Personen
- Bei mehreren Banketten am gleichen Tag, wird das gleiche Menu serviert (limitierte Infrastruktur)
- Bitte besprechen Sie Ihren Menuwunsch direkt mit unserem Küchenchef
Reinhold Karl Tel: 079 436 23 11 Email: reinhold.karl60@gmail.com

Getränke	1dl	5dl	7.5dl
• Cüpli Mauler Blue Label	CHF 7.-		
• Chasselas, Andrey Schafis	CHF 6.-	CHF 27.-	
• Œil de Perdrix, Andrey Schafis	CHF 6.-	CHF 27.-	
• Pinot Noir, Andrey Schafis	CHF 6.-	CHF 27.-	
• Piorone, Burkhardt	CHF 12.-		CHF 85.-
• Verdejo, Sanzi	CHF 7.-		CHF 47.-
• Goru, Jumilla	CHF 7.-		CHF 47.-
• Junker, Felsenau 3dl			CHF 6.-
• Schümli 0%vol, Felsenau 3dl			CHF 6.-
• Mineralwasser, Cola, Cola Zero, Citro 5dl			CHF 5.-
• Kaffee, Espresso (auch Decaf)			CHF 5.-

Zum Apéro:

- | | |
|--|----------|
| • Apéro-Brettli: Käse und rustikale Räucherwurst | CHF 15.- |
| • Meze-Plättli: Hummus, Baba Ganoush | CHF 12.- |
| • Salate nach Tagesangebot | CHF 15.- |

Hauptgänge

- | | |
|---|----------|
| • Roastbeef in der Espressokruste mit Pilzrisotto oder Tortelloni | CHF 35.- |
| • Kalbshaxenragout in Mardeirasauce mit Pilzrisotto oder Tortelloni | CHF 34.- |
| • Pilzrisotto oder Tortelloni mit Rauchlachs und Schnittlauchmikado | CHF 28.- |
| • Pilzrisotto mit Mascarpone und Käsechips | CHF 20.- |
| • Tortelloni mit Ricotta und Spinat in Champagnersauce | CHF 16.- |

In der Pause

- | | |
|-----------------|---------|
| • Erdbeertörtli | CHF 7.- |
| • Cremeschnitte | CHF 5.- |
| • Glace | CHF 5.- |

