

Abendkarte Fröhsummer

BON MARCHÉ MENU

Vorspeise

Spinatsalat

16.-

mit Cranberries, Champignons,
Speck und Blue Chees

Vorspeise

Spargelsuppe

16.-

mit seinem Crème Brûlée

Hauptgang

Pfifferlinge

18.- / 28.-

in Butter gedünstet auf Spanischem
la Bomba Risotto mit Taleggio

Hauptgang

Frühlingsboten

24.- / 34.-

Kefen / Burrata / Quinoa

TILLEUL MENU

DIE EMPFEHLUNG DER KÜCHE

Vorspeise

Saibling

19.-

Tatar / Spargel / Quinoa

Vorspeise

Rabaton

18.-

Ricotta / Mangold / Salbei

Hauptgang

Maischolle

29.- / 48.-

junge Karotten / Mairüben / Safran

Hauptgang

Flank Steak

39.- / 49.-

Milke / Sellerie / Erbsen / Pfifferlinge

CLASSIQUE MENU

Vorspeise

Rindstatar

24.- / 32.-

mit Toast und Butter

Vorspeise

Taglierini

18.-

mit Saisonpilzen und Spargelragout

Hauptgang

Gebackene Eglifilets

26.- / 37.-

im Appenzeller-Biertheig
Salzkartoffeln und hausgemachte Mayonnaise

Hauptgang

US-Rindsentrecôte

42.- / 49.-

0.150 kg / 0.200 kg vom Big Green Egg
mit Pommes frites und Gemüse

EURE BELIEBTESTEN GERICHTE



Cut of the day

mit Saisongemüse



Tagespreis

Holzen Angus Hackbraten

mit Kartoffelstock aus Bündner
Bergkartoffeln und Schmorgemüse



28.-

Brasato di Manzo

mit einer Creme aus Bergkartoffeln
und Frühlingsgemüse



38.-

Catch of the day

Fisch aus dem Big Green Egg mit
Saisongemüse



Tagespreis

DESSERT



Rohmilchkäse

ausgesucht durch Restaurant Brücke



14.- / 18.- / 22.-

Crème brûlée

mit Pistazien
und Glace von Kalte Lust Olten



12.-

Erdbeere-Ananas

Quark / Biskuit / Schokolade



14.-

Sweets of the day

fragen Sie nach unserem Tagesdessert



Tagespreis



Weinbegleitung



verschiedene Glaces



Spannende Spirituosen



Alle Preise in CHF inkl. 8% Mwst