Restaurant Bienengarten

Speise-Angebot Bienengarten

Vorspeise

Gebratene Entenleber mit karamellisierten Apfelstückli	**28.00**
Thunfischcarpaccio mit Merrettich	**23.00**
Toast Russe mit Mark und Fleur de Sel, am Tisch mit Vodka flambiert	**17.00**
Crevetten-Cocktail	**17.00**
Grüner oder gemischter Salat	**9.00**

Suppe

Oxtailsuppe mit Blätterteig überbacken	**13.00**
Tomatencrèmesuppe mit Basilikumpesto	**9.00**

Vegi

Ravioli, gefüllt mit sonnengetrockneten Tomaten, an Basilikumrahm mit gehobeltem Parmesan	**28.00**
Zucchetti-Piccata mit Rosmarin-Kartoffeln und Kirschtomaten	**28.00**
Gebratener Tofu & Gemüse an Pilzsauce mit Reis	**28.00**

Hauptspeise

Rind

Château Briand mit Sauce Béarnaise und Gemüsegarnitur, Beilage nach Wahl pro Person 59.00 Ab 2 Personen (Plattenservice)	**59.00**
Filetgulasch Stroganoff mit hausgemachten Spätzli	**44.00**
Entrecôte mit Basilikumbutter, Pommes Frites & Gemüse	**39.00**

Kalb

Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Nüdeli und Gemüse	**52.00**
Cordon Bleu mit Rahmnudeln und Gemüsegarnitur	**43.00**
Geschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti	**39.00**

Innereien

Geschnetzelte Kalbsleber mit Rösti	**39.00**
Kutteln wahlweise an Weisswein-Rahmsauce oder Tomatensauce, Bratkartoffeln	**36.00**

Lamm und Geflügel

Lammrack mit Kräuterkruste auf mediterranem Gemüse und Dauphine-Kartoffeln	**48.00**
Maispoulardenbrust gefüllt mit Morcheln an Portweisauce Bohnen und Tagliatelle	**46.00**

Fisch

Sole Meunière mit Salzkartoffeln und Blattspinat	**58.00**
Pochierter Steinbutt an Dill-Hollandaise Reis	**56.00**

Krustentiere

Scampi pochiert und gratiniert an Vermouth-Sauce mit Reis	**64.00**
Gebratene Bärenkrebse mit Knoblauch, dazu Reis und Blattspinat	**52.00**

Klassiker

Kaninchen-Filet an Calvadossauce serviert mit Kartoffelgratin & buntem Saisongemüse	**42.00**
Milken-Ragoût mit Morcheln an Champagnersauce Butter-Nüdeli	**42.00**
Kalbs-Nieren-Tranchen mit Moutarde de Meaux und Rösti	**39.00**
Hacktätschli aus «Natura Beef» vom Loohof Regensberg mit Pilzrahmsauce, dazu Kartoffelstock & Rüebli	**36.00**

Saisonal

Spargelschaumsuppe mit Bärlauchöl	**11.00**
Spargel-Morchel-Ragout mit Wachtel-Spiegelei	**22.00**
Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi Serviert mit glasierten Spargeln	**18.00**
Donau-Eis-Spargeln Als Beilage dazu : Rohschinken / Bauernschinken Saucen : Hollandaise, Mayonaise	**42.00**
Lachsfilet auf Blattspinat mit Schnittlauchsauce gratiniert Tagliarini	**37.50**

Brasero-Grill

Lachsfilet auf marinierter Wassermelone	**37.00**
Bärenkrebsschwänze	**52.00**
Riesen-Crevetten-Spiess	**38.00**
Ganze Fische je nach Fang	**45.00**

Glasierter Schweinebauch	**34.00**
Kotelett vom Säuli 300 g	**39.50**
Lammrack	**48.00**
Kalbssteak	**52.00**
Kalbskotelett	**58.00**
Rindsfilet	**58.00**
Tomahawksteak für 2 Personen ca. 1 kg pro Personn 64.00	**128.00**
Dry Aged Beef Entreçote 200 g: 62 | 250 g: 75 | 300 g: 86 200 g: 62 | 250 g: 75 | 300 g: 86	**62.00**
Kalbsbratwurst 200 g	**27.00**
Cervelat	**23.00**
Bienengartenwurst	**26.00**
Maispoulardenbrust	**38.00**
BEILAGEN BEILAGEN Baked Potatoes mit Sauerrahm, Nudeln, Reis, Salzkartoffeln, Pommes frites Grillierter Maiskolben, mediterranes Grillgemüse, Bunter Salat mit Melonenschnitz SAUCEN UND BUTTERMISCHUNGEN Pfeffersauce, Morchelsauce, Chimichurri, Béarnaise-Sauce Senfbutter, Kräuterbutter	**0.00**

Dessert

Gemischte Beeren mit Rhabarbersorbet	**14.50**
Grosi's Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	**14.50**
Nuss-Honig-Parfait mit Heidelbeersauce	**16.50**
Crema Catalana	**12.50**

Sorbet mit Schnaps oder Prosecco	**14.50**
Wiener Eiskaffee mit Whisky	**14.50**
Coupe Danemark	**12.50**
Hausgemachte Linzertorte	**7.50**
Apfeltartelettes mit Sauerrahmeis	**13.50**
Gegrillte Ananas mit Mangosorbet und Passionsfrucht	**15.00**
Coupe Romanoff	**12.50**

Rahmglace und Sorbet

Rahmglace **3.50**
Vanille-, Erdbeer-, Mocca-, Schoggi-, Zimt-,Merinque
Caramel, Sauerrahm und Haselnussglacé

Sorbet **3.50**
Zitronen-, Apfel-, Zwetschgen-, Mango- Blutorangensorbet
Rhabarbersorbet

Käse

Erlesene Weich- & Hartkäse	**16.50**

lunchgate