

Julio's Abendspezialitäten

Vorspeisen

Süsskartoffelsuppe mit gerösteten Erdnüssen, verfeinert mit Kokosmilch
CHF 15

Tagliatelle an Zucchini-Pestosauce serviert mit gebratenen Pouletbruststreifen
(Schweiz)
CHF 28/36

Gebratener Brüsseler auf Orangen-Apfelsalat serviert mit Bresaola (Schweiz)
CHF 29

Gebratene Jakobsmuscheln (Frankreich) gratiniert mit Trüffelbutter,
serviert auf Blattspinat «Büner»
CHF 29

Hauptgänge

Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Kichererbsengemüse an Kokos-Currysauce
serviert mit Butterreis
CH 42

Gebratenes Wolfsbarschfilet (Türkei) mit Speck (Schweiz) auf Brüsselerkompott
serviert mit Proseccorisotto
CHF 45

Mistkratzerli (Schweiz) im Ofen gebraten mit grillierter Specktranche an Chili-Salbeiöl
serviert mit Marktgemüse «Büner» und Bratkartoffeln
CHF 45

Schweinsfiletmédailles (Schweiz) glasiert mit Gorgonzola an Rotweinsauce
serviert mit Marktgemüse «Büner» und Weissweinsrisotto
CHF 46

Steak vom Rindsentrecôte (Argentinien) mit Café de Paris Butter
serviert mit Marktgemüse «Büner» und Bärner frites
CHF 49

Kalbskotelette (Schweiz) vom Grill mit Steinpilzen
serviert mit Marktgemüse «Büner» und Bärner frites
CHF 69

Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleglacé und Zimt-Karamellsauce
CHF 18

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt.