

Julio's Abendspezialitäten

Vorspeisen

Panna cotta von grünen Spargeln mit Radieschen
serviert auf Kresse an Karottensauce
CHF 29

Spaghetti an Bärlauchpesto mit Pistazien
dazu Spiessli mit grillierter Jakobsmuschel und Speck (F/Schweiz)
CHF 34

Kalbstatar (Schweiz) mit roten Zwiebelringen und gerösteten Brotscheiben
CHF 35/45

Hauptgänge

Veganer Burger (Schweiz) auf gemischtem Spargel an Gemüsevinaigrette
dazu neue Kartoffeln
CH 39

Gemischte Spargeln mit Morcheln und Parmesan gratiniert
serviert mit neuen Kartoffeln
CHF 42

Mistkratzerli (Schweiz) im Ofen gebraten mit grillierter Specktranche (Schweiz)
an Chili-Salbeiöl, serviert mit Marktgemüse «Büner» und Bratkartoffeln
CHF 46

Gebratenes Saiblingsfilet (Island) auf grünen Spargeln mit Sauce Hollandaise
serviert mit neuen Kartoffeln
CHF 46

Grilliertes Rindsentrecôte (Argentinien) mit Mohnkruste an Bärlauchsauce
serviert mit Frühlingsgemüse «Büner» und Bärner frites
CHF 49

Hohrückensteak vom Kalb (Schweiz) an Morchelsauce
serviert mit Frühlingsgemüse «Büner» und Weissweinisotto
CHF 56

Kalbskotelette (Schweiz) vom Grill mit Salbeibutter
serviert auf grünen Spargeln und Bärner frites
CHF 58

Dessert

Holunderblütenmousse mit marinierten Erdbeeren
CHF 18

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