

BAMBOU

by Thomas

**Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen
einen Gemüse-Frucht Cocktail oder Tagessuppe**

Bunt gemischter Salatteller mit Früchten garniert serviert mit:

Saftig gebratenem Maispouletbrüstli	26.00
Rosa gebratenem Entrecôte	44.00
Weizentortilla gefüllt mit knackigem Gemüse, Pilzen und Pouletstreifen, mit Cheddar Käse gratiniert	25.00
Weizentortilla vegetarisch zubereitet	23.00
Frittierte Quinoa-Käse Kugeln mit Dip (vegetarisch)	23.00

«Vitello Tonnato» Carpaccio vom Kalbsbraten rosa gebraten an einer leichten Thunfisch-Mayonnaise	28.00
«Fritto misto» Fisch und Meeresfrüchte aus unserem Tagesangebot gebacken mit pikanter Chilli Mayonnaise und Petersilienkartoffeln	28.00
Pikant gewürztes Rindstatare mit einem Wachtel Spiegelei serviert mit Toast und Butter	28.00
Melone mit Rohschinken	23.00
Burrata mit Grillgemüse, Tomaten und Salaten	21.00
Rindshuftsteak mit Kräuterbutter gratiniert, Pommes Allumettes und Gemüse	38.00

Juli, 2017

BAMBOU

by Thomas

Lunch

Gemüse-Frucht Cocktail oder Tagessuppe

Stroganoff vom Schweizer Pouletbrüstli an pikanter Paprikarahmsauce
mit Reis und Gemüsen

23.00

Business Lunch

Kalbs Carpaccio

mit lauwarmen Eierschwämmli an Himbeeressig

oder

Tranche von der Entenleberterine

mit getostetem Brioche und Muscat-Gelee

Seeteufel, Jakobsmuschel und Black Tiger Crevette vom Grill
an sämiger Hummersauce mit Petersilienkartoffeln und Gemüsen

oder

Geschnetzeltes vom Rinds Entrecôte rosa gebraten «Smirnoff»

an einer rassigen Vodkarahmsauce mit Schupfnudeln und Gemüsen

54.00

Tagesdessert

8.00

Juli, 2017