



# Advents Menü

## Winterlicher Salat mit gebratenem Rehfilet

eingelegter Williamsbirne

und karamellisierten Baumnüssen 19



## Entenbraten | Brust und Keule

Rotkraut | bayerische Kartoffelknödel 41



## «Crêpes Suzette»

Orangen Sauce | Karamell | Vanille Eis 14

Menü komplett 69

# Gleis Drei Haus Spezialität

## 16 Stunden Ribs

Die fleischigen Schweins Rippen werden über Nacht in unserem Gewürzsud bei 59 Grad 16 Stunden lang gegart. Dadurch werden Sie butterweich und fallen fast vom Knochen. Anschliessend werden Sie mit unserer speziellen BBQ Sauce mariniert und im Ofen glasiert.

Serviert werden die Ribs mit Pommes Frites und Coleslaw *39*

# Vorspeisen

**Carpaccio** vom Schweizer Rindsfilet

Olivenöl | Balsamico | Rucola | Grana Padano 18

**Gleis Drei Rindstatar**

mit hausgemachter Sauce und Brioche Toast 20

als Hauptgang 29

Fünf Stück gebratene **Riesengarnelen**

Knoblauch | Chili | Limetten Marinade | Baguette 19

**Gebeizter Raumlachs**

kleines Salatbouquet | Meerrettich | Briochetoast 19

**Polenta Gnocchi**

würzige Tomatensauce | Grana Padano 17

als Hauptgang 24

**Triangolo Pasta** gefüllt mit **Wildschwein**

Steinpilz Rahm Sauce 17

**Hausgemachte Kürbis** Creme Suppe

Geröstete Kürbiskerne | Kernöl 10.50

# Hauptgerichte

## **Gleis Drei Rindstatar**

mit hausgemachter Sauce und Brioche Toast 29

## **Rinds Entrecote «Strindberg»**

Schalotten – Senf Kruste | Bratkartoffeln | Saisongemüse 43

## **Angus Rinds Filet Medaillon «Poivre»** (160g)

mit bunten Pfefferkörnern, cremiger Pfeffersauce  
und Pommes Alouettes 49

## Geschmortes **Kalbsbäggli**

Cremiger Kartoffelstock und herbstliches Gemüse 41

## **Polenta Gnocchi**

würzige Tomatensauce | Grana Padano 24

## Schweins **Cordon Bleu**

mit Walliser Raclette Käse und Schinken gefüllt | Saisongemüse  
Pommes Frites 32

## Rosa Gebratenes **Hirsch Entrecote**

Hausgemachte Schupfnudeln | Rahmwirsing  
und Marroni 45

## **Fitnesssteller mit saisonalem Salatbouquet**

mit Schweins Cordon Bleu 32

mit Rinds Entrecote und Kräuterbutter 39

mit gebratenen Riesenkrevetten 22

# Dessert

## Hausgemachtes **Tiramisu**

Espresso | Amaretto | Mascarponecreme 8.90

## **Panna Cotta**

Eingelegte Aprikosen | Vanille Eis 12.90

## **Gleis Drei Kaffee**

Kugel Vanille Eis | frisch gebrühter Espresso | Schlagrahm 10.50

+Hausschnaps 13.90

**Meringues** mit Rahm und Vanilleglace 8.90

**Vermicelles** mit einer Kugel Vanilleglace Rahm und Meringues 11.90

**Zitronensorbet** mit eiskaltem Vodka 9.90

## Lauwarmer **Schokoladenkuchen**

mit Schokoladensauce, Vanille Eis und Rahm 12

## **Espresso Martini**

Espresso | Kahlua | Vodka 10