

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 Angus Rindsfilet

Olivenöl | Balsamico | Rucola | Grana Padano 18

Gleis Drei Rindstatar

mit hausgemachter Sauce und Brioche Toast 20 | als Hauptgang 32

Gebeizter Rauchlachs

kleines Salatbouquet | Meerrettich | Briochetoast 19

Shrimp Martini

Crevetten in Cocktailsauce | Eisbergsalat | Zitrone 17

Gleis Drei Salat

Blattsalate | Gurke | Tomate | Roter Kabbis | Hausdressing 11

Tomate – Mozzarella Ravioli «Pastarazzi»

mit Kirschtomaten | Rucola | Grana Padano 16

Hausgemachte **Karotten - Orangen** Creme Suppe 10.50 

Klassiker

Rinds Entrecote «Strindberg»

Schalotten – Senf Kruste | Saisongemüse | Pommes Frites 43

Kalbs Cordon Bleu

mit Walliser Raclette Käse und Schinken gefüllt | Saisongemüse |
Pommes Frites 43 | Schweins Cordon Bleu 33

Tomate – Mozzarella Ravioli «Pastarazzi»

mit Kirschtomaten | Rucola | Grana Padano 21

Selbst zusammenstellen

Angus **Rindsfilet** 160g 49

Rinds **Entrecote** 200g 43

Schweins Steak aus dem Nierstück 34

3 Stück **Riesengarnele Black Tiger** 35

Bei allen Gerichten ist Gemüse der Saison, eine Beilage und eine Sauce inklusive
Jede weitere Beilage 6.90 | Sauce 4.90

Beilagen

Pommes Dauphines

Pommes Frites

Pommes Alouettes

Tagliatelle

Saucen

Pfeffersauce «Poivre»

Morchelsauce (+3)

Chimichurri Sauce (scharfes Kräuterpesto)

Hausgemachte Kräuterbutter

Senf Rahm Sauce

Unsere Empfehlung | Surf & Turf

Schweizer **Angus Rindsfilet** medium gebraten

getoppt mit einer **Riesengarnele** | Sauce & Beilage nach Wahl 59

Auf Vorbestellung | mind. 3 Tage

Chateau Briand für 2 Personen | am Tisch tranchiert | 200g p. Person

mit saisonalem Gemüse, Sauce Bearnaise, Tagliatelle und Pommes Frites 69 p. Person

Irishes Tomahawk Steak 1.2kg | für 2-3 Personen

medium gebraten | mit Beilage und Sauce nach Wahl 165

Im Ganzen gebratene **Ente** mit Rotkraut und Kartoffelgratin | für 2-3 Personen 120

Fondue Chinoise Rind | Poulet | Schwein | 200g p. Person | ab 2 Personen

mit 5 verschiedenen Saucen, Pommes Frites, Reis und Vorspeisensalat 39 p. Person

Supplement Fleisch 20

Dessert

Hausgemachtes **Tiramisu**

Espresso | Amaretto | Mascarponecreme 8.90

Gleis Drei Kaffee

Kugel Vanille Eis | frisch gebrühter Espresso | Schlagrahm 10.50

+Hausschnaps 13.90

Crêpes Suzette «am Tisch flambiert»

Orangen Sauce | Karamell | Vanille Eis 16

Meringues mit Rahm und Vanilleglace 8.90

Weisse Schokoladen Mousse

mit eingelegten Aprikosen und Mandelkrokant 14

Zitronensorbet mit eiskaltem Vodka 9.90

Espresso Martini

Espresso | Kahlua | Vodka 12