

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 | Parmigiano Reggiano 18

Gleis Drei Rindstatar

mit hausgemachter Sauce und Brioche Toast 20 | als Hauptgang 32

Geisskäse in Alufolie gebacken

Cipolle di Tropea Marmelade | Thymian und Honig | Röstbrot 19

Shrimp Martini

Crevetten in Cocktailsauce | Eisbergsalat | Zitrone 17

Black Tiger Riesengarnelen in Knoblauch- Kräuterbutter gebraten

sonnengetrocknete Datterini Tomaten und sommerliches Salatbouquet 19

Gleis Drei Salat

Blattsalate | Gurke | Tomate | Roter Kabbis | Hausdressing 11

Ratatouille Raviolini

mit Kirschtomaten | Rucola | Parmigiano Reggiano 16 | als Hauptgang 21

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

Selbst zusammenstellen

Angus **Rindsfilet** 160g 49

Rinds **Entrecote** 200g 43

Schweins Steak aus dem Nierstück 34

3 Stück **Riesengarnele Black Tiger** 34

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

Saisonaler Salat mit Hausdressing

Kleine Kräuterkartoffeln

Saucen

Pfeffersauce «Poivre»

Morchelsauce (+3)

Chimichurri Sauce (scharfes Kräuterpesto)

Hausgemachte Kräuterbutter

Senf Rahm Sauce

Unsere Empfehlung | Chateau Briand

mit saisonalem Gemüse, Sauce Hollandaise

und zwei Beilagen nach Wahl

Ab 2 Personen | 200g p. Person | Zubereitungszeit ca. 45 Minuten | 69 p. Person

Auf Vorbestellung | mind. 3 Tage

Irisches Tomahawk Steak ca 1.3kg | für 2-3 Personen

medium gebraten | mit Beilage und Sauce nach Wahl 175

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

Lauwarmer **Schokoladenkuchen**

mit Schokoladensauce, Vanille Eis und Rahm 12

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