

# 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 39.90

## 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

### **Sommerlicher Spinatsalat**

Nektarine | Feta | Parmaschinken 19

### **Gleis Drei Salat**

Blattsalate | Gurke | Tomate | Roter Kabbis | Hausdressing 11

### **Ratatouille Raviolini**

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

### **Frische Tagliatelle**

mit gebratenen Eierschwämmli und leichter Rahmsauce 17 | als Hauptgang 24

Hausgemachte **Karotten - Orangen** Creme Suppe 10.50 

## Klassiker

### **Rinds Entrecote «Strindberg»**

Schalotten – Senf Kruste | Saisongemüse | Pommes Frites 43

### **Schweins Cordon Bleu**

mit Walliser Raclette Käse und Schinken gefüllt | Saisongemüse |  
Pommes Frites 33

# Selbst zusammenstellen

Angus **Rindsfilet** 160g 49  
Rinds **Entrecote** 200g 43

**Schweins Steak** aus dem Nierstück 34  
Schweizer **Pouletbrust** 33

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 Alumettes  
Frische Tagliatelle  
Saisonaler Salat mit Hausdressing

## Saucen

Pfeffersauce «Poivre»  
Morchelsauce (+3)  
Chimichurri Sauce (scharfes Kräuerpesto)  
Hausgemachte Kräuterbutter  
Piri Piri

## Unsere Empfehlung

**Angus Rindsfilet Würfel** in Morchelsauce  
Frische Tagliatelle und saisonales Gemüse 55

## Auf Vorbestellung | mind. 3 Tage

**Irisches Tomahawk Steak** ca 1.3kg | für 2-3 Personen  
medium gebraten | mit Beilage und Sauce nach Wahl 175

**Chateau Briand** für 2 Personen | am Tisch tranchiert | 200g p. Person  
mit saisonalem Gemüse, Sauce Hollandaise und zwei Beilagen nach Wahl 69 p. Person

**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

## **Coupe Dänemark**

Zwei Kugeln Emmi Vanille Glace | warme Schokoladensauce | Rahm 11.50

## **Kugel Vanille Eis**

mit frischen Beeren und Rahm 9.90

**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