

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

Zum Starten & teilen

Frisch aufgeschnittener Parmaschinken mit Oliven und Grissinisticks

100g 18.-

Vorspeisen

Carpaccio vom Angus Rindsfilet

Olivenöl | Balsamico | Rucola | Parmigiano Reggiano 19

Gleis Drei Rindstatar

mit hausgemachter Sauce und Brioche Toast 21 | als Hauptgang 33

Geisskäse in Alufolie gebacken

Cipolle di Tropea Marmelade | Thymian und Honig | Röstbrot 19

Gleis Drei Salat

Blattsalate | Gurke | Tomate | Roter Kabbis | Hausdressing 11

Lauwarmer Butternuss Kürbis Salat

Pinienkerne | Granatapfel | Tahini – Zitronen Dressing 18

Knusprige Torpedo Shrimps in Pankokruste

Asiatischer Glasnudelsalat | Sweet Chili Sauce 19

Cipollata Calabrese

Kleine Zwiebelsuppe im Eisentöpfli mit Käse überbacken 10.50 

Frische Tagliatelle

Pilze | Rahm | Parmesan 17 | 24

Klassiker

Rinds Entrecote «Strindberg»

Schalotten – Senf Kruste | Saisongemüse | Pommes Frites 43

Schweins Cordon Bleu

mit 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 Alouettes
Frische Tagliatelle
Saisonaler Salat mit Hausdressing

Saucen

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

Unsere Empfehlung

Angus Rindsfilet «Rossini»

mit gebratener Foie Gras und Trüffeljus
Selleriepüree und Pommes Dauphines 62

Auf Vorbestellung | mind. 3 Tage

Irishes 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

Warmes Schokoladenküchlein mit weichem Kern

Vanilleglace | Gewürzkirschen 15

Coupe Dänemark

Zwei Kugeln Emmi Vanille Glace | warme Schokoladensauce | Rahm 11.50

Frisch gebackene Tarte Tatin [Apfeltarte] Vanillesauce | Zimteis [ca. 15 Minuten] 15

Meringues mit Rahm und Vanilleglace 8.90

Vermicelles mit Meringues, Rahm und Vanilleglace 13.90

Zitronensorbet mit eiskaltem Vodka 9.90

Espresso Martini

Espresso | Kahlua | Vodka 12

Kugel Eis 3.50

Vanille | Zimt | Zitronensorbet

Kleine Käse Auswahl 15

Schwarze Nuss | Orangen Mango Chutney