

Gleis Drei Menü

Lauwarmer Spargelsalat

Parmaschinken | Wachtelei | Kresse 19

Cipollata Calabrese

Kleine Zwiebelsuppe im Eisentöpfli
mit Käse überbacken 10.50

Rosa gebratene **Angus Rindsfilet Würfel**

frische Tagliatelle | Morchel Sauce | Frühlingsgemüse 55

Käseauswahl

Orangen Mango Chutney 15

Hausgemachte **Panna Cotta**

Frische Beeren | Himbeersorbet 15

3 Gänge 74 | 4 Gänge 86 | 5 Gänge 91

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 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

Frisch aufgeschnittener Parmaschinken

Burrata | Rucola | Grissini 19

Knusprige Torpedo Shrimps in Pankokruste

Asiatischer Glasnudelsalat | Sweet Chili Sauce 19

Cipollata Calabrese

Kleine Zwiebelsuppe im Eisentöpfli, mit Käse überbacken 10.50

Spargelrisotto

Weisse und grüne Spargel | Grana Padano 19 | 33

Klassiker

Rinds Entrecote «Strindberg»

Schalotten – Senf Kruste | Saisongemüse | Pommes Frites 43

Schweins Cordon Bleu

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

Tagliata di Manzo

Geschnittenes Rinds Entrecote | Rucola | getrocknete Tomaten | Grana Padano 41

Selbst zusammenstellen

Angus **Rindsfilet** 160g 49

Rinds **Entrecote** 200g 43

Schweins Steak aus dem Nierstück 34

Schweizer **Pouletbrust** 33

Dry aged T-Bone Steak vom Schweizer Rind ca. 800g für 2 Personen 120.-

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

Beilagen

Neue Kartoffeln mit Butter & Kräutern

Pommes Frites

Pommes Alouettes

Frische Tagliatelle

Saisonaler Salat mit Hausdressing

Saucen

Pfeffersauce «Poivre»

Morchelsauce (+3)

Chimichurri Sauce (scharfes Kräuterpesto)

Hausgemachte Kräuterbutter

Café de Paris Sauce

Unsere Empfehlung

Rosa gebratene **Angus Rindsfilet Würfel**

frische Tagliatelle | Morchel Sauce | Frühlingsgemüse 55

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

Hausgemachte Panna Cotta

Frische Beeren | Himbeersorbet 15

Coupe Dänemark

Zwei Kugeln Emmi Vanille Glace | warme Schokoladensauce | Rahm 11.50

Meringues mit Rahm und Vanilleglace 8.90

Zitronensorbet mit eiskaltem Vodka 9.90

Espresso Martini

Espresso | Kahlua | Vodka 12

Stück hausgemachte Linzer Torte 5.90

Kugel Eis 3.50

Vanille | Zitronensorbet | Himbeersorbet

Kleine Käse Auswahl 15

Orangen Mango Chutney