

Gleis Drei Menü

Vorspeisenvariation

Tatar | Rauchlachs | vegetarische Frühlingsrolle 19

Kürbis Creme Suppe

Geröstete Kürbiskerne | Kernöl 10.50

Hirsch Entrecote

Rotkraut | Maroni | Rosenkohl | Spätzli 49

Käseauswahl

Orangen Mango Chutney 15

Warmes **Schokoladenküchlein** mit weichem Kern

Eingelegte Aprikosen | Vanille Eis 15

3 Gänge 69 | 4 Gänge 79 | 5 Gänge 89

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

Gleis Drei Rindstatar

mit hausgemachter Sauce und Brioche Toast 23 | als Hauptgang 35

Geisskäse in Alufolie gebacken

Cipolle di Tropea Marmelade | Thymian und Honig | Röstbrot 19

Gleis Drei Salat

Blattsalate | Gurke | Tomate | Roter Kabbis | Hausdressing 11

Tagliatelle

mit hausgemachtem Rucola Pesto | Grana Padano 16 | als Hauptgang 22

Internationale "Tapas" zum teilen

Frühlingsrollen mit Glasnudelsalat  8.90

Mozzarella Sticks mit Tomaten Dip  7.90

Poulet Satay mit Erdnuss Sauce 8.90

Falafel mit Joghurt Dip  7.90

Torpedo Shrimps mit Tartar Sauce 12.90

Frisch aufgeschnittener Parmaschinken 10.90

Hummus mit Granatapfel und Olivenöl  8.90

Klassiker

Rinds Entrecote «Strindberg»

Schalotten – Senf Kruste | Saisongemüse | Pommes Frites 46

Rinds Entrecote «Cafe de Paris»

Pommes Allumettes | Cafe de Paris Sauce | sommerliches Gemüse 46

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

Saisonaler Salat mit Hausdressing

Pommes Frites

Pommes Alumettes

Frische Tagliatelle

Saucen

Pfeffersauce «Poivre»

Morchelsauce (+3)

Chimichurri Sauce (scharfes Kräuerpesto)

Kräuterbutter

Café de Paris Sauce

Unsere Empfehlung

Rosa gebratene **Angus Rindsfilet Würfel**

frische Tagliatelle | Morchel Sauce | saisonales Gemüse 55

Auf Vorbestellung | mind. 3 Tage

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

medium gebraten | Kräuterbutter | Chimichurri | Pommes Frites | Gemüse 175

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

saisonales Gemüse | hausgemachte Sauce Hollandaise

1. Service Pommes Alumettes | 2. Service Tagliatelle 69 p. Person

Dessert

Vermicelles mit Meringues, Rahm und Vanilleglace 12.90

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 | eingelegte Aprikosen 15

Coupe Dänemark

Zwei Kugeln Emmi Vanille Glace | Schokoladensauce | Rahm 11.50

Meringues mit Rahm und Vanilleglace 9.90

Zitronensorbet mit eiskaltem Vodka 9.90

Espresso Martini

Espresso | Kahlua | Vodka 12

Kugel Eis 3.50

Vanille | Zitronensorbet

Kleine Käse Auswahl 15

Orangen Mango Chutney