

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

Carpaccio vom Angus Rindsfilet

Olivenöl | Balsamico | Rucola | Grana Padano 19

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

Frisch aufgeschnittener Parmaschinken

Burrata | Rucola 19

Knusprige Torpedo Shrimps in Pankokruste

Asiatischer Glasnudelsalat | Sweet Chili Sauce 16

Curry Zitronengras Suppe

mit kleinem Poulet Satay Spieß  10.50

Spaghetti mit Tomatensauce und Kirschtomaten

Grana Padano 19

Klassiker

Rinds Entrecote «Strindberg»

Schalotten – Senf Kruste | Saisongemüse | Pommes Frites 46

Tagliata di Manzo

Geschnittenes Rinds Entrecote | Rucola | Grana Padano 41

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 | sommerliches 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

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 | warme Schokoladensauce | Rahm 11.50

Meringues mit Rahm und Vanilleglace 9.90

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