



BAMBOO HERBST-SPECIAL 2025

NÜSSLISALAT

Nüsslisalat mit gehacktem Ei CHF 14.50

„RAPUNZEL-SALAT“

Nüsslisalat mit gerösteten Speckstreifen, Brotcroûtons und gehacktem Ei CHF 15.90

„JÄGER-SALAT“

Nüsslisalat mit in Butter sautierten Pfifferlingen und Kräutern CHF 15.90

RINDSCARPACCIO „AI PORCINI“

frisches Rindsfilet, dünn aufgeschnitten, Rucola, sautierte Steinpilze, getrocknete Tomaten und grilliertes Olivenöl-Baguette

kleinere Portion CHF 25.70

als Hauptspeise CHF 36.70

KÜRBISCRÈMESUPPE

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Rahmtupfer CHF 14.50

FIDANZATI „CACCIAGIONE“

Teigwarenschnecken geschwenkt in Rehgeschneidertem (AT) an Wildrahmsauce mit Pilzen sowie Speck- und Birnenwürfeln

kleinere Portion CHF 27.90

als Hauptspeise CHF 33.50

RISOTTO „AI PORCINI“

Risotto mit Steinpilzwürfeln an Weisswein, Kräutern, Zwiebel und Rahm CHF 28.50

REHGESCHNETZELTES „WALDMEISTER“

Rehgeschnetztes (AT) mit Pilzen, Trauben, Birne, Preiselbeeren, Rotkraut, glasierten Maroni und Butterspätzli CHF 39.90

REHSCHNITZEL „BADEN-BADEN“

Grillierte Rehschnitzel (AT) 180 gr mit Trauben, Birne, Preiselbeeren, Rotkraut, glasierten Maroni und Butterspätzli CHF 46.50

HERBSTTELLER „HUBERTUS“ (vegetarisch)

Butterspätzli, Birne, Preiselbeeren, Rotkraut, glasierten Maroni und Pilzrahmsauce in der Sauciere CHF 29.50

GLACÉ „MARRONS“

LIPP'S Kastanieneis pro Kugel CHF 4.00
mit Rahm + CHF 1.50

PRUNEAUX „CHASSEUR“

Mit „Vieille Prune“ marinierte Zwetschgenhälften lauwarm serviert begleitet mit LIPP's Zimteis oder Natur-Joghurt-Eis CHF 14.50

COUPE „NESSELRODE“

Eiweisschaumschale/Meringue mit Maronipurée, Vanille- und Kastanieneis CHF 14.50
kleine Portion CHF 10.50

BAMBOO HERBST-WEINE

Weisswein

Piemont, Italien

Arveja – Langhe Arneis doc, Prunotto 2024 10 cl CHF 7.30
75 cl CHF 48.50

Traubensorten

Arneis

Ausbau/Vol.

in Stahltanks, 13%

Charakter

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase Noten von Birnen, Melonen, Mandeln und etwas Bergamotte. Elegant und finessenreich. Im Gaumen sehr frische, florale und fruchtige Aromen (Birne und Zitrusfrüchte). Ein vielschichtiger und frischer Weisswein.

Rotwein

Piemont, Italien

Bansella – Nizza docg, Prunotto 2023 10 cl CHF 7.90
75 cl CHF 53.00
150 cl CHF 106.00

Traubensorten

Barbera

Ausbau/Vol.

in Eichenfässern, 15%

Charakter

Intensives Rubinrot mit dunkelvioletten Reflexen. In der Nase dicht und fruchtbetont. Es zeigen sich reife Pflaumen, Veilchen, Schokolade und etwas Lakritze. Am Gaumen präsentiert sich der Wein Bansella kräftig und gut strukturiert. Ein Barbera moderner und gefälliger Machart. Gute, geschliffene Länge.