



BAMBOO WINTER-SPECIAL



NÜSSLISALAT

Nüsslisalat mit gehacktem Ei CHF 14.50

„RAPUNZEL-SALAT“

Nüsslisalat mit gerösteten Speckstreifen und Brotcroûtons CHF 15.90

„JÄGER-SALAT“

Nüsslisalat mit in Butter sautierten Champignons und Kräutern CHF 15.90

NÜSSLISALAT „GAMBERI“

Nüsslisalat mit grillierten Black-Tiger Riesencrevetten
an Himbeerbalsamico

	als Vorspeise (3 Crevetten)	CHF 19.50
	als Hauptspeise (5 Crevetten)	CHF 32.50

KAROTTENSUPPE „GINGEMBRE“

Hausgemachte Karottensuppe mit frischem Ingwer
und Sahnehäubchen CHF 14.50

MOULES MARINIÈRES

Miesmuscheln (NL) mit Schalotten, Knoblauch, Weisswein,
Gemüwestreifen, Tomate, italienischer Petersilie und Parisette

	als Vorspeise	CHF 20.50
	als Hauptspeise	CHF 30.50

Portion Pommes Frites CHF 7.00

GNOCCHI „NORMANDIE“

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Weissweinsauce mit gebratenen Kalbfleischstreifen (CH), frischen
Kräutern, Apfelwürfeli und einem Schuss Calvados

	als Vorspeise	CHF 27.80
	als Hauptspeise	CHF 33.50

PENNE „MARE MIO“

Penne mit gebratenen Black-Tiger Riesencrevetten
an pikanter Tomatenrahmsauce und Sherryspritzer

als Vorspeise	CHF	26.80
als Hauptspeise	CHF	32.30

REHSCHNITZEL VOM GRILL

Grillierte Rehschnitzel (EU) 180 gr an Preiselbeerrahmsauce
mit Schupfnudeln und Marktgemüse

CHF 44.50

BAMBOO WINTER-WEINE

Weisswein

Italien, Marche

Villa Torre Verdicchio, Tenuta di Tavignano

2021

10 cl	CHF	7.30
75 cl	CHF	48.50

Traubensorten Verdicchio

Ausbau/Vol. Stahltank, 13.0%

Charakter Der Hauptwein der Tenuta di Tavignano besteht – wie alle ihre Weissweine – ausschliesslich aus Verdicchio. Die Trauben werden selektioniert und in kleinen Kisten geerntet. Um die natürlichen Aromen maximal zu schonen, findet die Vergärung bei auf 20° beschränkter Temperatur statt. Der Villa Torre zeigt herrlich frische Noten von weissen Blüten und Früchten, am Gaumen viel lebhaftes Rasse und schöne Nachhaltigkeit.

Rotwein

Italien, Toscana Centrale

Chianti Classico DOCG, Castellare

2020

10 cl	CHF	7.90
75 cl	CHF	53.00
150 cl	CHF	106.00

Traubensorten Sangiovese, Canaiolo

Ausbau/Vol. Stahltank, in Barriques ausgebaut; 13.5%

Charakter Die Basis bilden Sangiovese und Canaiolo. Damit soll das typischste und berühmteste italienische Weinrezept beibehalten werden. Castellare wolle nicht einer Mode hinterherrennen. Je nach Jahrgang kommen 1 bis 2 Prozent Colorino dazu. Die Trauben stammen aus kalkhaltigen Lagen in 400 Meter Höhe. Der Wein wird im Stahltank vinifiziert (15 bis 20 Tage) und in gebrauchten 225- und 500-Liter-Fässern ausgebaut. Er zeigt ein rassiges, lebhaftes Bouquet, elegant und fein, mit würzigen Noten (Pfeffer) und Beeren (Brombeeren, schwarze Johannisbeeren) und mit einer Nuance Vanille.