



## BAMBOO HERBST-SPECIAL 2024

### 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 CHF 25.70 / 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 CHF 27.90 / 33.50

### RISOTTO „AI PORCINI“

Risotto mit Steinpilzwürfeln an Weisswein, Kräutern, Zwiebel und Rahm CHF 29.50

## REHGESCHNETZELTES „WALDMEISTER“

Rehgeschnetzeltes (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

## 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, CHF 14.50  
Vanille- und Kastanieneis kleine Portion CHF 10.50

# BAMBOO HERBST-WEINE

### Weisswein

Schweiz, Genf

**Pont des soupirs blanc – Viognier, Domaine du paradis 2022** 10 cl CHF 7.30  
75 cl CHF 48.50

Traubensorten Viognier

Ausbau/Vol. 60% in Edelstahl tanks, 40% in Eichenfässern; 13.5%

Charakter Der Viognier hat etwas "Côtes du Rhône" an sich! Mit seinen Aromen von Pfirsich, Aprikose und weissen Blüten, seinem reichen und berauschenden Mund voller Früchte und Blumen schafft er es, für einen winzigen Moment alles andere um ihn herum vergessen zu lassen. Lässt sich hervorragend mit Safranfisch, Käse und sogar Desserts zu kombinieren.

### Rotwein

Schweiz, Genf

**Zinfandel - Domaine du paradis 2018** 10 cl CHF 7.90  
75 cl CHF 53.00  
150 cl CHF 106.00

Traubensorten Zinfandel

Ausbau/Vol. 20% in amerikanischen Fässern, 80% in Edelstahl tanks; 13.6%

Charakter Dieser Zinfandel drückt sich durch seine purpurne und violette Färbung und seine weihnachtlichen Absichten gut aus. Vanille, Schokolade, Zimt und schwarze Früchte teilen sich die Hauptrolle in dieser farbenfrohen Show! Er ist ein himmlischer Begleiter zu süß-sauren Gerichten sowie zu allen würzigen Speisen.