



## BAMBOO WINTER-SPECIAL



### 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 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,  
Gemüsestreifen, Tomate, italienischer Petersilie und Parisette

	als Vorspeise	CHF 20.50
	als Hauptspeise	CHF 30.50

Portion Pommes Frites CHF 6.50

### GNOCCHI „NORMANDIE“

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

	kleinere Portion	CHF 27.80
	als Hauptspeise	CHF 33.50

## PENNE „MARE MIO“

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

kleinere Portion	CHF	26.80
als Hauptspeise	CHF	32.30

## REHSCHNITZEL VOM GRILL

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

CHF 44.50

# BAMBOO WINTER-WEINE

### Weisswein

Schweiz, Genf

<b>Pont des soupirs blanc – Viognier, Domaine du paradis 2021/2022</b>	10 cl	CHF	7.30
	75 cl	CHF	48.50

Traubensorten Viognier

Ausbau/Vol. 60 % in Edelstahltanks, 40 % in Eichenfässern

Charakter Der Viognier hat etwas " Côtes du Rhônisches" 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

<b>Zinfandel - Domaine du paradis</b>	<b>2018</b>	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 Edelstahltanks; 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.