

MARCO
SIMONIS

Urban Appetite

BASTEI10 BISTRO
13.10. - 15.10

ENTRÉE

Carpaccio vom gebeiztem Biosaibling.
Apfel. Gurke. Yuzu. Frisée 17

Kaisergranat. Atlantik Thuna.
Kokos. Curry 22

Steak Tatar. Dijonaise. Kräutersalat.
Kartoffelbrioche 17

Charcuterie. Proscuitto di Parma.
Salami Sobrassada. Chorizo. Oliven 15,5

JAMÓN IBERICO 100% BELLOTA
Gran Reserva. 48 Monate gereift.
Tomatencrostini 28

Soupe du Jour 7

MENÜ

3 Gang Menü 43
4 Gang Menü 55

AUF WUNSCH MIT WEINBEGLEITUNG

3 Gang 22
4 Gang 29

Gedeck. Bio-Brot. Bio- Butter. Wurzelspeck 4,5

PLAT PRINCIPAL

Fisch des Tages. confierte Tomate.
Kartoffel. Räuchermayo 23

Trüffelrisotto. Chichenhouse Bioeidotter.
Haselnuss. 18
- auf Wunsch mit „Label Rouge“ Wachtel

Simmentaler Beiried. Hokkaidokürbis.
Blaufränkisch Jus 24

DESSERT

Creme Brulée „classic“ 9

Schokomousse. Himbeere. Krokant 9

Gereifte Käse Selection.
Maitre Antony vom Brett.Chutney. Bio-Brot 17

Zwetschkenwalnusstarte mit Vanille 9

Tarte aus unserer Patisserie

Alle Preise in € inklusive Mehrwertsteuer. Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.
Wir akzeptieren Bar-, Bankomat- und Kreditkartenzahlung (Amex, Visa & Mastercard).

Öffnungszeiten: Mo- Di 09:00-19:30,
Mi-Fr: 09:00-22:00

täglich ab 09 Uhr Vorbestellen unter welcome@marcosimonis.com
www.marcosimonis.com