

# THE BISTROT

Abends verwandelt sich das Bistro in ein gemütliches und genussvolles Restaurant. Freuen Sie sich auf Schmorgerichte, Braten, herzhaftes Speisen und kräftige Aromen. Ein Abendessen zum Wohlfühlen.

P.S.: Ja, die Desserts sind wirklich ein Genuss.

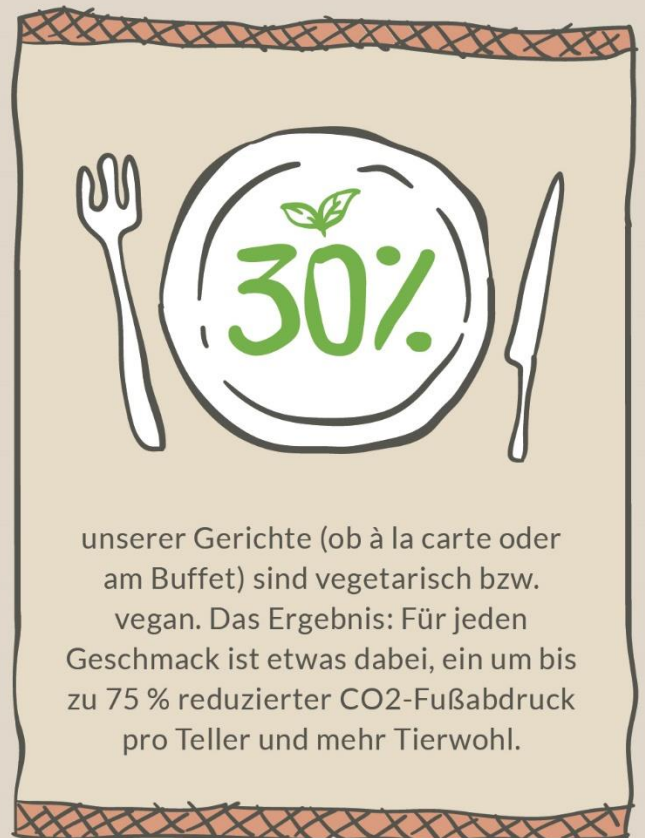
# Engagiert – Bis auf Ihren Teller

Als zielorientiertes, B Corp-zertifiziertes Unternehmen kochen wir verantwortungsvoll, mit Herz und Verstand.



# 52%

der Speisen und Getränke auf unserer Speisekarte stammen von hiesigen Produzenten mit „**Made in Moris**“-Zertifizierung.



unserer Gerichte (ob à la carte oder am Buffet) sind vegetarisch bzw. vegan. Das Ergebnis: Für jeden Geschmack ist etwas dabei, ein um bis zu 75 % reduzierter CO<sub>2</sub>-Fußabdruck pro Teller und mehr Tierwohl.

Achten Sie auf diese Symbole:  100% VEGAN  VEGETARISCH

## Weniger Abfall

Wir planen die Auslastung, erfassen Abfälle mit intelligenten Abfalleimern, kochen auf Bestellung und verwenden Überschüsse für die Mitarbeiterverpflegung.

## Wir sind Lachs-frei

Zu viele Chemikalien, zu hohe Umweltbelastung. Wir nehmen lieber frische, regionale und nachhaltigere Fischarten.



## VORSPEISE

### Oktopus-Carpaccio

Fein geschnittenes Oktopus-Carpaccio mit Yuzu-Dressing

[ALC, MLS, CEL]

590 Rs

### Caesar-Salat mit Hähnchen

Kopfsalat, Parmesan-Tuile, Sardellen, Croutons, Caesar-Dressing

[GLU, FSH, MLK, MTD, SUL]

590 Rs

### Quinoa-Salat

Mit Avocado, Kirschtomate und Paprika

[PLANT-BASED, VEG]

570 Rs

### Niçoise-Salat

Angebratener Thunfisch, gekochte Kartoffeln, grüne Bohnen,  
Kirschtomaten und Wachtelei

[EGG, MLK, FSH]

590 Rs

### Haussalat

Knoblauchgarnelen, Salat, Kirschtomaten, Wassermelone, Ziegenkäse,  
Beeren, Avocado, Knoblauch, Passionsfruchtdressing

[CRU, MLK]

Pflanzliche Variante verfügbar 

610 Rs

## HAUPTGANG

### Rindfleisch Bourguignon

Geschmortes Rindfleisch in Rotweinsauce mit Kartoffeln, Karotten und  
grünen Bohnen

[BEF, ALC, MTD, CEL, GLU]

790 Rs

## Schweinerippchen

Langsam gegarte Schweinerippchen nach texanischer Art

[PRK, GLU]

790 Rs

## Poularde

Geröstet und mit Pilzen gefüllt

[GLU, MLK, CEL, MTD]

790 Rs

## Steak

Gegrilltes Rinderfilet

[MLK]

800 Rs

## Fisch

Gegrilltes Fischfilet, Zitronensauce, Remoulade

[MLK, MTD, EGG]

750 Rs

## Gemüse-Strudel

Knuspriges Gebäck gefüllt mit Gemüse und Pilzeintopf

[GLU, MLK, ALC]

[VEG]

690 Rs

## Entenconfit

Langsam gegarte Ente in ihrer eigenen Soße

[MLK, ALC, GLU]

890 Rs

## Gefüllte Aubergine

Gratinierte Aubergine mit cremigem Hummus

[SSE]

[PLANT-BASED, VEG]

690 Rs

## Shepherd's Pie mit Linsen

Im Ofen geschmorte Linsen und Kartoffeln

[PLANT-BASED, VEG]

690 Rs

## Meeresfrüchte

Gratinierte Muscheln, Calamari und Garnelen mit Yamswurzeln

[MLK, CRU, MLS]

790 Rs

## EXTRAS

### Lammkotelett

Gegrilltes Lammkotelett, mariniert mit frischer Petersilie, Senf und Knoblauch

[MTD]

450 Rs

### Rib-Eye

Gegrilltes Rib-Eye-Steak, mariniert in frischen Kräutern und Knoblauch

[BEF]

810 Rs

### Crazy Burger

Rindfleisch-Wagyu-Patty mit gebratener Gänseleber, gegrillten Zwiebeln, Tomaten und Salat

[BEF, GLU, MLK]

1200 Rs

## BEILAGEN

Trüffel-Kartoffelpüree [MLK] [VEG],

Oder Kartoffelpüree [MLK] [VEG],

Oder Steakhouse-Pommes [MLK] [VEG]


Oder Salardaise-Kartoffeln

Geröstetes Gemüse, 

Oder sautiertes grünes Gemüse

[PLANT-BASED, VEG]

## SAUCEN


Béarnaise-Sauce, Thymian, grüne Pfefferkörner, Wildpilze   
[MLK, SUL, ALC, GLU]  
[VEG]

Chimichurri-Sauce   
[PLANT-BASED, VEG]

## DESSERT

Crème Royale   
Crème Royale Trio – Kokosnuss, Leidenschaft, Matcha  
[PLANT-BASED, VEG]  
390 Rs

Französischer Apfelkuchen   
Vanillecreme [MLK, GLU]  
[VEG]  
350 Rs

Tropische Obstplatte   
Auswahl an frischem Obst  
[PLANT-BASED, VEG]  
320 Rs


Birne Belle Hélène   
Mit Schokoladensoße und Vanilleeis  
[MLK]  
[VEG]  
Rs350

In Halbpension, Vollpension und All-Inclusive enthalten.

Alle Preise verstehen sich inklusive 15 % staatlicher Steuer und exklusive 10 % Trinkgeld.

## ERNÄHRUNGSVORLIEBEN

Egal, ob Sie Vegetarier sind, sich rein pflanzlich ernähren oder einfach nur neugierig sind – wir laden alle unsere Gäste herzlich ein, unsere köstlichen pflanzlichen Gerichte zu entdecken. Und es gibt viele gute Gründe, sie zu probieren: Sorgfältig zubereitet und voller Aromen, bieten diese Gerichte die gleiche außergewöhnliche Qualität und den gleichen Geschmack – und spiegeln gleichzeitig unser Engagement für einen besseren Planeten und unser Ziel wider, mindestens 30 % vegetarische bzw. rein pflanzliche Gerichte zu servieren.

Halten Sie nach diesen  und  Etiketten an den Gerichten Ausschau und werden Sie Teil der nachhaltigen Reise.

FÜR VEGETARIER GEEIGNET   
FÜR VEGANER GEEIGNET 

[VEG]  
[PLANT-BASED]

## LEBENSMITTELALLERGIEN-HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Für jedes Gericht führen wir die wichtigsten Allergene mit Standardabkürzungen auf. Bitte beachten Sie jedoch, dass trotz all unserer Bemühungen bei der Herstellung, einige unserer Zutaten Spuren von Allergenen enthalten können. In unserer Küche werden verschiedenste Zutaten verwendet und unsere Gerichte können häufige Allergene enthalten oder mit diesen in Kontakt kommen, darunter: Gluten, Erdnuss, Schalenfrüchte, Milchprodukte, Eier, Soja, Fisch und Schalentiere, etc.

Sollten Sie eine Lebensmittelallergie oder eine diätetische Einschränkung haben, teilen Sie dies dem Restaurantleiter oder Küchenchef vor Ihrer Bestellung mit.

SOJA	[ SOY ]
SELLERIE	[ CEL ]
NÜSSE	[ NUT ]
ERDNUSS	[ PNT ]
SENF	[ MTD ]
LUPINE	[ LUP ]
SULPHATE	[ SUL ]
SESAM	[ SSE ]
GLUTEN	[ GLU ]
MILCH	[ MLK ]
EI	[ EGG ]
SCHALENTIER	[ CRU ]
FISCH	[ FSH ]
MOLLUSKE	[ MLS ]
ALKOHOL	[ ALC ]
SCHWEINEFLEISCH	[ PRK ]
RINDFLEISCH	[ BEF ]