



BIENEN GARTEN

HOTEL RESTAURANT

MENU-KARTE

BRASERO-GRILL

HAUPTSPEISEN

FISCH UND KRUSTENTIERE

Lachsfilet auf marinierter Wassermelone	37
Bärenkrebsschwänze	52
Riesen-Crevetten-Spiess	38
Ganze Fische je nach Fang (Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter)	45

FLEISCH

Glasierter Schweinebauch	34
Kotelett vom Säuli 300 g	39.50
Lammrack	48
Kalbssteak	52
Kalbskotelett	58
Rindsfilet	58
Tomahawksteak für 2 Personen ca. 1 kg je	64
Dry Aged Beef Entrecôte 200 g: 62 250 g: 75 300 g: 86 350 g: 99 400 g: 113	

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

MwSt inbegriffen

WÜRSTE

Kalbsbratwurst 200 g	27
Cervelat	23
Bienengartenwurst	26

GEFLÜGEL

Maispouletbrust	38
-----------------	----

BEILAGEN

Baked Potatoes mit Sauerrahm,
Nudeln, Reis, Salzkartoffeln, Pommes frites

Grillierter Maiskolben,
mediterranes Grillgemüse,

Bunter Salat mit Melonenschnitz

SAUCEN UND BUTTERMISCHUNGEN

Pfeffersauce, Morchelsauce,
Chimichurri, Béarnaise-Sauce

Senfbutter, Kräuterbutter

(oben Genanntes ist im Preis inbegriffen)

(GRILL-)WEINEMPFEHLUNGEN



WEISSWEINE

Grüner Veltliner «Ried Gottschelle Kremstal Reserve DAC Weingut Müller, Krustetten	2018	10 cl 75 cl	9 69
Chenin Blanc Jil's Dune – Single Vineyard WO Springfontein Wine Estate, Walker Bay	2015	10 cl 75 cl	10 75

ROSÉ

«Whispering Angel» Côte de Provence AC Château d'Esclans	2018	10 cl 75 cl	9.50 72
---	------	----------------	------------

ROTWEINE

Briego Crianza Ribera del Duero DO 14 meses en barricas Briego, Bodegas Fompedraza	2015	10 cl 75 cl	8.50 67
Vigneto «Poggio Marcone Riserva» Morellino di Scansano DOCG Biowein Valdifalco Maremma Toscana	2016	10 cl 75 cl	9 69
Cuvée «Unicus» AOC Valais Pinot Noir, Diolinoir & Syrah – limitierte Abfüllung Philippe Constantin, Salgesch	2018	10 cl 75 cl	11 82
Zweigelt «Goldberg» Werner Achs, Gols	2018	10 cl 75 cl	8.50 67
Corral de Campanas DO «Sexy Wine» Biowein Quinta de la Quietud, Toro (Zamora)	2016	10 cl 75 cl	8.50 67

LIEBE GÄSTE UND FREUNDE DES BIENENGARTEN

Was wäre der Bienengarten ohne Lieferanten des Vertrauens? Wir sagen **Danke!**



BIANCHI

Bianchi – eine Familie, fünf Generationen und über 135 Jahre Tradition beim Import, der Verarbeitung und im Verkauf von frischen Lebensmitteln. So kann man – ganz kurz – das heutige moderne Unternehmen Bianchi umreissen.



CARNA CENTER

Carna Center Gastroblitz
Fleischzustellhandel, Gastronomie und
Gemeinschaftsverpflegung



METZGEREI ANGST

Traditionsreiche Metzgerei seit 1942 in Zürich ansässig. Das Sortiment erstreckt sich von Frischfleisch, Fisch und Geflügel, über 100 Sorten von Wurstwaren.

V I A N D E S & C O M E S T I B L E S

MÉRAT

Als Gastro-Spezialist beliefert Mérat & Cie seit über 70 Jahren Schweizer Gastronomen mit Fleisch, Geflügel und Seafood.



JEUNE PRIMEUR

Jeune Primeur AG
Früchte und Gemüse, Engros und Rüsterei.
Ein Unternehmen mit einer langen Tradition.