

# KOSTBAR

*Entdecken & genießen*  
**Syrlins Klassiker**

## VORSPEISEN & SALATE

	€
Herbstlicher Fitnessalat   eingelegte Gemüse   Früchte   Croutons   Balsamicodressing	9   15
Wahlweise mit Rotschalengarnelen oder Rinderfilet	10
Vitello Tonnato   Kalbsscheiben   Thunfisch-Limonencreme   Kapern	16
Schweizer Wurstsalat   rote Zwiebeln   Radieschen   Bauernbrot   Bratkartoffeln	16
Gratinierter Saint Maure-Ziegenkäse   Feigen   Herbstsalat   Pinienkerne	18

## SUPPEN

Maultaschen in der Ochsenessenz   Gemüse   Schnittlauch	13
Kürbisschaum   Meerestische   Knusperflocken	15

## VEGETARISCH

Safrankürbisrisotto   Cashew   kandierte Tomaten   Ofenkürbis	17   24
Tagliarini   Herbsttrüffel   Parmesan	19   28

## FISCH

Edelfischeintopf   Herbstgemüse   Duftreis   Krustentiersud	29
---	----

## FLEISCH

Wiener Schnitzel   Speckbratkartoffeln   Rahmsalate   Limettenbutter	vom Kalb 32
	vom Huhn 27
Perlhuhn-Saltimbocca   Kartoffelknusperpüree   Herbstgemüse   Portweinjus	26
Bregenzer Kalbsrahmgulasch   Serviettenknödel   gegrillte Pilze   Salat	28
Rostbrätle vom Rumpsteak   Handgeschabte Spätzle   zweierlei Zwiebeln   Rahmsalat	26   34
Rostbraten „Syrlin“ vom Rinderfilet   Maultaschen   Bratkartoffeln oder Spätzle   Rahmsalat   zweierlei Zwiebeln	42

## DESSERT

„D´espresso“   Espresso   Variation aus der Hauspatisserie	10
Vanille-Crème-brûlée   warme Zwetchgen   Waldbeersorbet	11
Sorbetvariation mit exotischen Früchten   Knusperhippe	12

## Buissneslunch

Vorspeise & Hauptgang // Hauptgang & Dessert	32
Vorspeise & Hauptgang & Dessert	39
Zu dem Buissneslunch serviert Ihnen das „Syrlin-team“ einen Espresso	



# KOSTBAR

*Entdecken & genießen*

## Abendkarte

### VORSPEISEN

Buratta   Kürbis   Apfel   Herbsttrompete	17
Schwertfisch   gegrillte Jakobsmuschel   Gelbe Beete   Kaviar-Crème-Fraîche   Orangenkaviar	26
Glasiertes Kalbsbries   Bohnencassoulet   Lardoschaum	22
Ricotta-Gnocchi   Herbsttrüffel   Parmesan   36 Monate gereifeter Parmesan	25

### SUPPE

Hummerbisque   Edamame   Hummerravioli	18
--	----

### FISCH

Hummer in Olivenöl gegart   Felsenkrebs   Safran   Vanille   Birne	42
Zander mit Cashewkruste   Pak Choi   Kürbiscurrystampf   Cacciuccofond	42

### FLEISCH

Perlhuhnroulade   Mangold-Täschchen   Kräutersaitlinge   Mohnspätzle	37
Kalbsbacken   Sellerie-Püree   Vanille-Möhren   Herbsttrüffel	37
Iberico Steak   Schmorartischocke   Perlzwiebeln   cremige Kürbispolenta   Balsamico	37

### STEAKS

*Black Angus Rinderfilet | 200 g 45 € | 300 g 59 €*

Marktgemüse | Rosmarin „La Ratte“ Kartoffeln | Barolo Jus

*Gelbflossen-Thunfischsteak 200 g 42 € | Tomaten-Gemüse Vinaigrette | Sojagemüse | Kartoffelpüree*

<b>5 Gang Überraschungsmenü (Vegetarisch auf Anfrage)</b>	<b>89</b>
---	-----------

### DESSERT

Syrlin Sorbetvariation	12
Pfirsich Sphäre	15
Geeiste Himbeere   Pistazien   Mandeln	16
Chefs Käsevariation mit hausgemachten Chutney mit Früchten	20



SYRLIN SPEISEWELT

*Restaurant & Kostbar*