

Angebot Bistro Hausmatte und Take Away

01. Juli - 07. Juli

Wir servieren Ihnen marktfrische Produkte

von 11:30-13:30 Uhr



Datum	Vorspeisen 6.50 - 9.50	Menü 1	Vegetarisch	Tageshit	Tagesdessert 6.50	
Montag 01.07.2024	Brotsuppe und Brot	Bauernbratwurst an Zwiebelsauce Rösti	"Vitalmenü" mit Auberginen und Zucchini gefüllte Kartoffeln garniert mit Salaten Quarkdip	Salatteller mit Rindshacksteak und Kräuterbutter Preis Bistro: 21.00 Preis Take Away: 18.00	Erdbeermousse mit Rahm	Wochenhit Rigatoni al Sugo di Noci Pasta mit hausgemachtem Nuss-Sugo Parmesan und Rucicola Preis Bistro: 20.50 Preis Take Away: 17.50
	Blattsalat mit Kernen an italienischer Salatsauce	Ofentomate				
Dienstag 02.07.2024	Röstpeperonisuppe und Brot	Rindsragout an Rotweinsauce Schupfnudeln	Riesen-Champignon mit Ricottafüllung gebratene Frühlingzwiebeln Weizenrisotto	"Vitalmenü" Melonensalat mit Portwein und Rucola, Serrano-Schinken und Knoblauchbaguette Preis Bistro: 21.00 Preis Take Away: 18.00	Torta della Nonna	
	Griechischer Salat an Balsamico Salatsauce	geschmorter Lattich				
Mittwoch 03.07.2024	Kressesuppe und Brot	Blätterteigpastetli mit Brätchügeli-Pouletfüllung an Champignonsauce	"Vitalmenü" Gebratenes Gemüse an Sojasauce und Tofu Jasminreis	Poulet-Reissalat mit Curry und frischen Früchten Preis Bistro: 21.00 Preis Take Away: 18.00	Gebrannte Creme mit Rahm	Preise Bistro Menü 1 Mo - Sa 21.00 Menü 1 Sonntag 27.50 Vegetarisch Mo- Sa 20.50 Vegetarisch Sonntag 24.50
	Bohnensalat an Haussalatsauce	Mischgemüse				
Donnerstag 04.07.2024	Linsencremesuppe und Brot	Schwedenbraten mit Zwetschgen an Rosmarinjus Kartoffelstock	Maispuffer Schnittlauchquark Ofengemüse	"Vitalmenü" Kalter Kalbsbraten mit mediterraner Tomatensalsa Preis Bistro: 23.00 Preis Take Away: 20.00	Studentenschnitte mit Rahm	Preise Take Away Menü 1 Mo - Sa 18.00 Menü 1 Sonntag 24.50 Vegetarisch Mo- Sa 17.50 Vegetarisch Sonntag 21.50
	Sommerlicher Blattsalat an französischer Salatsauce	gebratene Zucchini				
Freitag 05.07.2024	Rüeblicremesuppe und Brot	Pochiertes Lachsfilet (Norwegen) an Weissweinsauce Petersilienkartoffeln	"Vitalmenü" Kichererbsensalat mit Koriander grillierter Fenchel und Frühlingssrollen	Paniertes Schweinsschnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren Preis Bistro: 21.00 Preis Take Away: 18.00	Schokoladenflan mit Rahm	Getränke zum Mitnehmen Kaffee to go 4.40
	Rohkostsalat an Zwiebel Vinaigrette	glasierter Pak Choi				
Samstag 06.07.2024	Zucchetticremesuppe und Brot	überbackene Cannelloni mit Reibkäse an Tomaten-Basilikumsugo	"Vitalmenü" Falafel Gurken-Joghurtsalat mit Minze Kurkumareis	Rindfleischvogel an Rotweinsauce Bratkartoffel Pak Choi Preis Bistro: 21.00 Preis Take Away: 18.00	Zitronen Panna Cotta	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
	Gemischter Salat an italienischer Salatsauce					
Sonntag 07.07.2024	Tomatencremsuppe und Brot	Kalbsgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce Tagliatelle	Linsencurry mit Kartoffeln und Samosas	"Vitalmenü" Suuri Läberli garniert mit Salaten Preis Bistro: 27.50 Preis Take Away: 24.50	Glacekübeli Vanille, Erdbeer oder Schokolade	Wenn nichts vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleischerzeugnisse. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen (1) Herkunft: NL Wildfang Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz Schweiz hergestellt.
	Gartensalat mit Radieschen an Haussalatsauce	Sommergemüse				