## Angebot Bistro Hausmatte und Take Away

## 11. November - 17. November

Wir servieren Ihnen marktfrische Produkte

von 11:30-13:30 Uhr



Datum	Vorspeisen 6.50	- 9.50 Menü 1	Vegetarisch	Tageshit		Tagesdessert 6.5	0	
<b>Montag</b> 11.11.2024	Weisswein-Safransuppe und Brot  Birnen-Kabissalat an Haussalatsauce	Pouletschenkel Steak an Kräuterjus Waldpilzrisotto Mangold mit Gemüsestreifen	Mit Bulgur und Gemüse gefüllte Peperoni auf Tomaten-Rahmsauce	Schwedenbraten vom Schwein Bolognese Nüdeli Glasierte Karotten Preis Bistro: 21.00		Mandelköpfli mit Schokoladensauce	Wochenhit "Wunschmenü" von Regina Scherer Papet vaudois Preis Bistro:	24.50
	aii i iaussaiaisauce			Preis Take Away:	18.00		Preis Take Away:	21.50
<b>Dienstag</b> 12.11.2024	Zucchetti-Cremesuppe und Brot  Blattsalat mit Apfelstücken	Kalbsragout an Calvadosrahmsauce Nudeln gelbe & grüne Bohnen	Süsskartoffel aus dem Ofen mit Kräuterquark und buntem Linsengemüse	Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei Pommes rissolées Tagesgemüse		Mini Berliner mit Rahm		
	an italienischer Salatsauce			Preis Bistro: Preis Take Away:	21.00 18.00			
<b>Mittwoch</b> 13.11.2024	Sellerie-Apfelsuppe und Brot	Geschmorter Rindsschulterspitz an Bratensauce	Gebratener Halloumikäse mit Rosmarinhonig	Vegetarische Lasagne mit Tomatensauce	10.00	Quarkmousse mit Heidelbeerkompott	Preise Bistro Menü 1 Mo - Sa	21.00
	Randensalat an Gemüse-Vinaigrette	Stampfkartoffeln Wurzelgemüse	auf Kräuter Gersotto	Preis Bistro: Preis Take Away:	21.00 18.00		Menü 1 Sonntag Vegetarisch Mo- Sa Vegetarisch Sonntag	27.50 20.50 24.50
<b>Donnerstag</b> 14.11.2024	Flädlisuppe und Brot	Paniertes Trutenschnitzel mit Zitronenschnitz Bratkartoffeln	Sellerieschnitzel aus dem Ofen Pilawreis Knoblauchquark mit Schnittlauch	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Pommes frites	10.00	Moccaglace mit Rahm	Preise Take Away Menü 1 Mo - Sa Menü 1 Sonntag	18.00 24.50
	Blattsalat mit Croûtons an französischer Salatsauce	Schwarzwurzeln		Bohnen Preis Bistro: Preis Take Away:	21.00 18.00		Vegetarisch Mo- Sa Vegetarisch Sonntag	17.50 21.50
Freitag 15.11.2024	Geröstete Griess-Suppe und Brot	Gebratenes St. Pierrefilet (Wildfang Neuseeland) an Dillsauce	Hirse-Lauchplätzchen auf Ratatouille mit Crème fraîche	Gebratenes Pouletbrüstch an Marsalasauce Kartoffelstock		Zitronencake mit Rahm	Getränke zum Mitnehmen Kaffee to go	4.40
	Bunter Bohnensalat an Balsamico Salatsauce	Wildreis Lauchgemüse		Zucchetti Preis Bistro: Preis Take Away:	21.00 18.00			
<b>Samstag</b> 16.11.2024	Lauch-Cremesuppe und Brot	Vegetarische Kraut-Pizokel "Bündner Art" mit Wirz, Spinat und Karotten	Pilzrisotto	Trutenbraten mit Senfsauce Nüdeli		Orangen-Tiramisu mit Rahm	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.	
	Rohkostsalat an Eier-Vinaigrette	an Rahmsauce		Spinat Preis Bistro: Preis Take Away:	21.00 21.00			
<b>Sonntag</b> 17.11.2024	Champignon-Cremesuppe und Brot Gemischter Salat	Schweinsfilet an Pfeffersauce Herzoginnenkartoffeln Gebratene Zucchetti	Gemüsestrudel mit Rahmsauce	Paniertes Schweinsschnitz mit Zitronenschnitz Pommes frites Mischgemüse	zel	Schwarzwälderschnitte mit Rahm	Wenn nichts vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleischerzeugnisse. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen (1) Herkunft: NL Wildfang	
	an Haussalatsauce			Preis Bistro: Preis Take Away:	27.50 24.50		Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden Schweiz hergestellt.	in der Schweiz