

Angebot Bistro Hausmatte und Take Away

24. März - 30. März

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 24.03.2025	Reiscremesuppe	Pilaw mit Speck, Schweinefleisch Pilzen und Spinat Wunschmenu E. Luginbühl	Gebratene Frühlingszwiebeln mit Radieschenfrittata und Tomatendip	Agnolotti mit Pecorino-Birnenfüllung an Walnusssauce Preis Bistro: 21.50 Preis Take Away: 18.50	Zitronencake mit Rahm	Wochenhit Schweinehalssteak mit Bärlauchbutter Country Cuts und Broccoli Preis Bistro: 26.00 Preis Take Away: 23.00
	Spanischer Gemüsesalat an Pipirranasauce					
Dienstag 25.03.2025	Broccolicremesuppe	Sautierte Pouletbrust mit Sesamsauce Gebratene Nudeln und asiatisches Gemüse	Kichererbsencurry mit Ananas und Mango Basmatireis	Kalbsbratwurst an Bratensauce Röstigaletten und Bohnen Preis Bistro: 21.50 Preis Take Away: 18.50	Quarkcreme mit Bananen	
	Selleriesalat an Joghurtsalatsauce					
Mittwoch 26.03.2025	Tomatencremesuppe	Kalbsgeschnetzeltes an Cantadousauce Bärlauchspätzli Rüebli	Mit Ratatouille gefüllte Süßkartoffeln auf Tomaten-Thymiansauce	Gemischter Hackbraten an Senfsauce mit Nüdeli und Rosenkohl Preis Bistro: 21.50 Preis Take Away: 18.50	Kokosmousse	Preise Bistro Menü 1 Mo - Sa 21.00 Menü 1 Sonntag 27.50 Vegetarisch Mo- Sa 21.00 Vegetarisch Sonntag 27.50
	Gemischter Salat an Haussalatsauce					
Donnerstag 27.03.2025	Champignonsuppe	Emmentaler Lammvoressen Kartoffelstock und Bohnen	Couscous-Perlen mit Auberginenwürfel Zitrone und Minze Kreuzkümmel-Joghurtdip Vital	Linseneintopf mit Speck und Kartoffeln Preis Bistro: 21.50 Preis Take Away: 18.50	Vanilleflan mit Rhabarberkompott	Preise Take Away Menü 1 Mo - Sa 18.00 Menü 1 Sonntag 24.50 Vegetarisch Mo- Sa 18.00 Vegetarisch Sonntag 24.50
	Randensalat an Orangensalatsauce					
Freitag 28.03.2025	Griesssuppe mit Lauch	Gebratenes Dorschfilet (Norwegen) an Kräutersauce Polenta Ratatouille	Pappardelle an Morchelsauce mit gebratenem Stangensellerie	Pouletpiccata an Tomatensauce Reis und Bohnen Preis Bistro: 21.50 Preis Take Away: 18.50	Mini Berliner	Getränke zum Mitnehmen Kaffee to go 4.60
	Blattsalat an Kräutervinaigrette					
Samstag 29.03.2025	Mediterrane Gemüsesuppe	Spaghetti Bolognese mit Reibkäse	Penne Arrabiata	Geschmorter Kalbskopf an Kapernsauce mit Kartoffelstock Preis Bistro: 21.50 Preis Take Away: 18.50	Erdbeerglace mit Rahm	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
	Karottensalat an italienischer Salatsauce					
Sonntag 30.03.2025	Spargelcremesuppe	Schweins Cordon Bleu Zitronenschnitz Pommes frites Gemüsebouquet	Polentaschnitte auf Pilzragout mit Erbsen	Hirschgeschnetzeltes an Bärlauchsauce Spätzli und Mischgemüse Preis Bistro: 27.50 Preis Take Away: 24.50	Mangoschnitte	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 hergestellt.
	Bunter Blattsalat mit Spinat an Kräutersalatsauce					