

Angebot Bistro Hausmatte und Take Away

17. Februar - 23. Februar

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 17.02.2025	Gemüsecremesuppe und Brot		Rindszunge an Kapernsauce Kartoffelstampf Grüne Bohnen	Ofenpfanne mit Gemüse, ganzem Knoblauch, und Fetakäse Buchweizen-Pilaw	Kalbsadrio mit Bohnen Nüdeli und Mischgemüse Preis Bistro: 21.50 Preis Take Away: 18.50	Rüeblicake mit Rahm	Wochenhit Suure Mocke mit Kartoffelstock und Rüebli (Wunschmenu Regina Scherer) Preis Bistro: 26.00 Preis Take Away: 23.00
	Randensalat an Orangensalatsauce						
Dienstag 18.02.2025	Rindsbouillon mit Flädli und Brot		Riz Kasimir mit Pouletgeschnetzelterm Reis und Fruchtgarnitur	Kürbisrisotto mit Falafelbällchen	Rindfleischvogel an Bratensauce Röstigaletten und Bohnen Preis Bistro: 21.50 Preis Take Away: 18.50	Kokosmousse	
	Gemüse-Linsensalat an Haussalatsauce						
Mittwoch 19.02.2025	Süsskartoffelsuppe und Brot		Glasierter Schweinebauch an Honigsauce Salzkartoffeln und Sauerkraut	Gemüseteller mit Pfifferlingsauce und Kichererbsenpüree	Kalbsgeschnetzelter Zürcher Art mit Nüdeli und Rosenkohl Preis Bistro: 21.50 Preis Take Away: 18.50	Fruchtsalat mit Rahm	Preise Bistro Menü 1 Mo - Sa 21.00 Menü 1 Sonntag 27.50 Vegetarisch Mo- Sa 21.00 Vegetarisch Sonntag 27.50
	Blattsalat mit Brunnenkresse an italienischer Salatsauce						
Donnerstag 20.02.2025	Schwarzwurzelcremesuppe und Brot		Gebackener Fleischkäse an Thymiansauce Nudeln Lauchgratin und Rosenkohl	Haferplätzli mit Sbrinz an Spinatsauce Hörnli und Broccoli	Frittierte Eglifilet (Kasachstan) mit Kräutermayonnaise Salzkartoffeln und Lauchgratin Preis Bistro: 21.50 Preis Take Away: 18.50	Maroni Panna Cotta	Preise Take Away Menü 1 Mo - Sa 18.00 Menü 1 Sonntag 24.50 Vegetarisch Mo- Sa 18.00 Vegetarisch Sonntag 24.50
	Gemischter Salat an Kräutersalatsauce						
Freitag 21.02.2025	Hafercremesuppe und Brot		Gebratenes Forellenfilet (Türkei) mit Mandelbutter Kartoffel und Blattspinat	Spaghetti an Tomaten-Olivensauce mit Parmesanspähnen	Lammcurry mit Basmatireis und Spinat Preis Bistro: 21.50 Preis Take Away: 18.50	Cremeschnitte mit Rahm	Getränke zum Mitnehmen Kaffee to go 4.60
	Fenchelsalat an Senfsalatsauce						
Samstag 22.02.2025	Kräutercremesuppe und Brot		Rindfleischlasagne mit Tomatensauce	Tofu-Kräuter Piccata an Karottenrahmsauce Kartoffelstock	Steinpilztortelli an Baumnusspesto mit Parmesan Preis Bistro: 21.50 Preis Take Away: 18.50	Cassis-Quarkcreme	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
	Zuckerhutsalat an französischer Salatsauce						
Sonntag 23.02.2025	Walliser Fendantsüppchen und Brot		Kalbsragout an Salbeisauce Spätzli und Rüebli	Tomatiertes Gemüseragout serviert im Wildreisring	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites Mischgemüse Preis Bistro: 27.50 Preis Take Away: 24.50	Sachertorte mit Rahm	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.
	Waldorfsalat mit Baumnüssen						