

Angebot Bistro Hausmatte und Take Away

24. Februar - 02. 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 24.02.2025	Selleriesuppe und Brot	Gebratene Pouletbrust mit Toskanischer Sauce Bramatapolenta Mischgemüse	Spinatkuchen mit Spiegelei	Berner Zungenwurst mit Bohnen Sauerkraut und Kartoffeln Preis Bistro: 21.50 Preis Take Away: 18.50	Dunkles Schokoladenmousse	Wochenhit Rosa gebratene Entenbrust (Frankreich) mit caramelisierter Orangensauce Kartoffelgratin und Rotkraut Preis Bistro: 26.00 Preis Take Away: 23.00
	Gurkensalat an Joghurtsalatsauce					
Dienstag 25.02.2025	Marronicremesuppe und Brot	Papet Vaudoise Saucisson Vaudoise mit Lauch und Kartoffeln	Süsskartoffelcurry mit Kichererbsen Basmatireis und Federkohl	Rindsragout an Bratensauce mit Sternanis Reis und Mischgemüse Preis Bistro: 21.50 Preis Take Away: 18.50	Kirsch-Streuselschnitte mit Rahm	
	Grüner Salat an Haussalatsauce					
Mittwoch 26.02.2025	Geflügelbouillon mit Fideli und Brot	Schweinsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce Schupfnudeln und Ofengemüse	Tagliatelle an Gorgonzolasauce mit Lattich und Baumnüssen	Vegetarische Mussaka mit Tomatensauce Preis Bistro: 21.50 Preis Take Away: 18.50	Belgische Waffeln mit Vanilleglace	Preise Bistro Menü 1 Mo - Sa 21.00 Menü 1 Sonntag 27.50 Vegetarisch Mo- Sa 21.00 Vegetarisch Sonntag 27.50
	Quinoasalat mit Feta an Olivenvinaigrette					
Donnerstag 27.02.2025	Broccolicremesuppe und Brot	Rindshacksteak Walliser Art Bratensauce Bratkartoffeln und Bohnen	Vegetarische Gemüsemaultaschen mit Sauerrahm-Schnittlauchsauce	Käseschnitte mit Schinken und Tomaten Preis Bistro: 21.50 Preis Take Away: 18.50	Griessflammeri mit warmen Beeren	Preise Take Away Menü 1 Mo - Sa 18.00 Menü 1 Sonntag 24.50 Vegetarisch Mo- Sa 18.00 Vegetarisch Sonntag 24.50
	Kabissalat an Kümmelsalatsauce					
Freitag 28.02.2025	Kichererbsen-Peperonisuppe und Brot	Gebratenes Lachsfilet (Norwegen) in Kräuterkruste Vollkornreis und Broccoli mit Mandelbutter	Panierte Mozzarellasticks mit Auberginenpüree und Tomatenbulgur	Saucisson Vaudoise mit Lauch und Kartoffeln Preis Bistro: 21.50 Preis Take Away: 18.50	Cheesecake mit Rahm	Getränke zum Mitnehmen Kaffee to go 4.60
	Zuckerhutsalat mit Datteln an französischer Salatsauce					
Samstag 01.03.2025	Zuppa Mille Fanti und Brot	Gekochte Eier an Senfsauce Kartoffelstampf und Blattspinat	Paniertes Sellerieschnitzel mit Zitrone Vollreis Mischgemüse	Rindsgeschnetzeltes an Pfeffersauce Vollkornreis und Broccoli Preis Bistro: 21.50 Preis Take Away: 18.50	Moccacreme	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
	Zucchettisalat an italienischer Salatsauce					
Sonntag 02.03.2025	Hafer-Lauchsuppe mit Croûtons und Brot	Glasierter Kalbsbraten an Champignonsauce Gebackene Kartoffelkräpfen und Rüeblli	Aubergine gefüllt mit Stangensellerie und weissen Bohnen Hummus	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites Mischgemüse Preis Bistro: 27.50 Preis Take Away: 24.50	Torte Belle Helene	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.
	Nüsslersalat an Haussalatsauce					