

# 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	
<b>Montag</b> 24.02.2025	Selleriesuppe und Brot	Gebratene Pouletbrust mit Toskanischer Sauce Bramatapolenta Mischgemüse	Spinatkuchen mit Spiegelei	Berner Zungenwurst mit Bohnen Sauerkraut und Kartoffeln  <b>Preis Bistro: 21.50</b> <b>Preis Take Away: 18.50</b>	Dunkles Schokoladenmousse	<b>Wochenhit</b> Rosa gebratene Entenbrust (Frankreich) mit caramelisierter Orangensauce Kartoffelgratin und Rotkraut <b>Preis Bistro: 26.00</b> <b>Preis Take Away: 23.00</b>
	Gurkensalat an Joghurtsalatsauce					
<b>Dienstag</b> 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  <b>Preis Bistro: 21.50</b> <b>Preis Take Away: 18.50</b>	Kirsch-Streuselschnitte mit Rahm	
	Grüner Salat an Haussalatsauce					
<b>Mittwoch</b> 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  <b>Preis Bistro: 21.50</b> <b>Preis Take Away: 18.50</b>	Belgische Waffeln mit Vanilleglace	<b>Preise Bistro</b> Menü 1 Mo - Sa <b>21.00</b> Menü 1 Sonntag <b>27.50</b> Vegetarisch Mo- Sa <b>21.00</b> Vegetarisch Sonntag <b>27.50</b>
	Quinoasalat mit Feta an Olivenvinaigrette					
<b>Donnerstag</b> 27.02.2025	Broccolicremesuppe und Brot	Rindshacksteak Walliser Art Bratensauce Bratkartoffeln und Bohnen	Vegetarische Gemüsemaultaschen mit Sauerrahm-Schnittlauchsauce	Käseschnitte mit Schinken und Tomaten  <b>Preis Bistro: 21.50</b> <b>Preis Take Away: 18.50</b>	Griessflammeri mit warmen Beeren	<b>Preise Take Away</b> Menü 1 Mo - Sa <b>18.00</b> Menü 1 Sonntag <b>24.50</b> Vegetarisch Mo- Sa <b>18.00</b> Vegetarisch Sonntag <b>24.50</b>
	Kabissalat an Kümmelsalatsauce					
<b>Freitag</b> 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  <b>Preis Bistro: 21.50</b> <b>Preis Take Away: 18.50</b>	Cheesecake mit Rahm	<b>Getränke zum Mitnehmen</b> Kaffee to go <b>4.60</b>
	Zuckerhutsalat mit Datteln an französischer Salatsauce					
<b>Samstag</b> 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  <b>Preis Bistro: 21.50</b> <b>Preis Take Away: 18.50</b>	Moccacreme	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
	Zucchettisalat an italienischer Salatsauce					
<b>Sonntag</b> 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  <b>Preis Bistro: 27.50</b> <b>Preis Take Away: 24.50</b>	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					