

# Angebot Bistro Hausmatte und Take Away

03. März - 09. 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> 03.03.2025	Safransuppe und Brot	Pouletschenkelsteak mit Kräuterdip Waldpilzrisotto und Mangold mit Gemüsestreifen	Tagliatelle an Mascarpone sauce mit gebratenem Cicorino rosso	Gebratener Fleischkäse mit Bohnen Kartoffelwedges und Rahmspinat	Mandelköpfl mit Aprikosensauce	<b>Wochenhit</b> Suuri Läberli (Kalb) mit Rösti
	Birnen-Kabissalat an Haussalatsauce					
<b>Dienstag</b> 04.03.2025	Brotsuppe und Brot	Kalbsragout an Salbeisauce Nudeln Grüne & gelbe Bohnen	Quinoapfanne mit Gemüse Limettensaft und Koriander	Pouletbällchen in Currysauce Basmatireis und Mangold	Orangen-Tiramisu	
	Blattsalat an italienischer Salatsauce					
<b>Mittwoch</b> 05.03.2025	Sellerie-Apfelsuppe und Brot	Siedfleisch an Meerrettichsauce Salzkartoffeln Wurzelgemüse	Safranrisotto mit im Ofen gebratenen Karotten	Vegetarische Cannelloni mit Mascarpone sauce	Quarkmousse mit Heidelbeerkompott	<b>Preise Bistro</b> Menü 1 Mo - Sa 21.00 Menü 1 Sonntag 27.50 Vegetarisch Mo- Sa 21.00 Vegetarisch Sonntag 27.50
	Randensalat an Orangensalatsauce					
<b>Donnerstag</b> 06.03.2025	Flädli- und Brot	Paniertes Trutenschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites und Schwarzwurzeln	Fladenbrot mit Falafel und Gemüse mit Sauerrahm-Avocadocreme	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Pommes frites und Rüebl <b>Preis Bistro:</b> 21.50 <b>Preis Take Away:</b> 18.50	Moccaglace mit Rahm	<b>Preise Take Away</b> Menü 1 Mo - Sa 18.00 Menü 1 Sonntag 24.50 Vegetarisch Mo- Sa 18.00 Vegetarisch Sonntag 24.50
	Bunter Bohnensalat an italienischer Salatsauce					
<b>Freitag</b> 07.03.2025	Geröstete Griesssuppe und Brot	Gebratenes St. Pierrefilet (NZ) mit Dillsauce Wildreis und Ofenkürbis	Gebratener Reis mit Ei und Frühlingsrollen Sweet-Chilisauce	Spaghetti Bolognese mit Reibkäse <b>Preis Bistro:</b> 21.50 <b>Preis Take Away:</b> 18.50	Zitronencake mit Rahm	<b>Getränke zum Mitnehmen</b> Kaffee to go 4.60
	Blattsalat mit Croûtons an Honigsalatsauce					
<b>Samstag</b> 08.03.2025	Lauchsuppe und Brot	Vegetarische Pizokel mit Wirz und Spinat an Rahmsauce Reibkäse	Gebackene Linsenbällchen auf Peperonata mit Bratkartoffeln	Kalbsadrio an Bratensauce Wildreis und Schwarzwurzeln <b>Preis Bistro:</b> 21.50 <b>Preis Take Away:</b> 18.50	Mini Berliner	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
	Rohkostsalat an Kräutersalatsauce					
<b>Sonntag</b> 09.03.2025	Pastinakencremesuppe und Brot	Schweinsfilet an Pfeffersauce Süsskartoffelstock Blumenkohl	Gemüsecanelloni an Tomatencremesauce	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites Mischgemüse <b>Preis Bistro:</b> 27.50 <b>Preis Take Away:</b> 24.50	Schwarzwäldertorte	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.
	Gemischter Salat an Parmesansalatsauce					