

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	
Montag 03.03.2025	Safransuppe und Brot	Pouletschenkelsteak mit Kräuterdip Waldpilzrisotto und Mangold mit Gemüsestreifen	Tagliatelle an Mascarponesauce mit gebratenem Cicorino rosso	Gebratener Fleischkäse mit Bohnen Kartoffelwedges und Rahmspinat	Mandelköpfl mit Aprikosensauce	Wochenhit Suuri Läberli (Kalb) mit Rösti
	Birnen-Kabissalat an Haussalatsauce					
Dienstag 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					
Mittwoch 05.03.2025	Sellerie-Apfelsuppe und Brot	Siedfleisch an Meerrettichsauce Salzkartoffeln Wurzelgemüse	Safranrisotto mit im Ofen gebratenen Karotten	Vegetarische Cannelloni mit Mascarponesauce	Quarkmousse mit Heidelbeerkompott	Preise Bistro Menü 1 Mo - Sa 21.00 Menü 1 Sonntag 27.50 Vegetarisch Mo- Sa 21.00 Vegetarisch Sonntag 27.50
	Randensalat an Orangensalatsauce					
Donnerstag 06.03.2025	Flädli-suppe 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 Preis Bistro: 21.50 Preis Take Away: 18.50	Moccaglace mit Rahm	Preise Take Away 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					
Freitag 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 Preis Bistro: 21.50 Preis Take Away: 18.50	Zitronencake mit Rahm	Getränke zum Mitnehmen Kaffee to go 4.60
	Blattsalat mit Croûtons an Honigsalatsauce					
Samstag 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 Preis Bistro: 21.50 Preis Take Away: 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					
Sonntag 09.03.2025	Pastinakencremesuppe und Brot	Schweinsfilet an Pfeffersauce Süsskartoffelstock Blumenkohl	Gemüsecanelloni an Tomatencremesauce	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites Mischgemüse Preis Bistro: 27.50 Preis Take Away: 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					