

Angebot Bistro Hausmatte und Take Away

19. Mai - 25. Mai

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 19.05.2025 | Reiscremesuppe | | Schweinefleischvogel an Bratensauce Tagliatelle Blattmangold | Vegetarisches Chop Suey mit Mu-Err-Pilzen, Mungobohnensprossen, Broccoli, Champignons und gebratenem Ei Jasminreis | Siedfleisch an Merrettich- Vinaigrette mit Bohnen Preis Bistro: 21.50 Preis Take Away: 18.50 | Zitronencake mit Rahm | Wochenhit Vitello tonnato mit jungen Knoblauchkartoffeln Preis Bistro: 27.00 Preis Take Away: 24.00 |
| | Spanischer Salat an Vinaigrette | | | | | | |
| Dienstag 20.05.2025 | Broccolicremesuppe | | Gebratene Pouletbrust an Sesamsauce Gebratener Reis und Asiagemüse | Mit Bulgur und Gemüse gefüllte Tomate auf Auberginenpüree Bratkartoffeln | Schweinsgeschnetzeltes Pommerysensauce Tagliatelle und Mangold Preis Bistro: 21.50 Preis Take Away: 18.50 | Kokosmousse mit Rahm | |
| | Selleriesalat an französischer Salatsauce | | | | | | |
| Mittwoch 21.05.2025 | Tomatencremesuppe | | Kalbsgeschnetzeltes an Cantadousauce Bärlauchspätzli Rüebli | Spargelrisotto mit gehobeltem Parmesan | Gemischter Hackbraten an Thymiansauce Kroketten und Rüebli Preis Bistro: 21.50 Preis Take Away: 18.50 | Orangensalat mit Maraschino | Preise Bistro Menü 1 Mo - Sa 21.00 Menü 1 Sonntag 27.50 Vegetarisch Mo- Sa 21.00 Vegetarisch Sonntag 27.50 |
| | Gemischter Salat an italienischer Salatsauce | | | | | | |
| Donnerstag 22.05.2025 | Champignonsuppe | | Emmentaler Lammvoressen Kartoffelstock und grüne Bohnen | Agnolotti mit Pecorino-Birnenfüllung an Spinatsauce Reibkäse | Warmer Hamme mit Senf und Teigwarensalat Preis Bistro: 21.50 Preis Take Away: 18.50 | Vanilleflan mit Rhabarberkompott | Preise Take Away Menü 1 Mo - Sa 18.00 Menü 1 Sonntag 24.50 Vegetarisch Mo- Sa 18.00 Vegetarisch Sonntag 24.50 |
| | Randensalat an Orangensalatsauce | | | | | | |
| Freitag 23.05.2025 | Geröstete Griesssuppe | | Gebratenes Dorschfilet (Niederlande) Kräutersauce Bramata-Polenta und Ratatouille | Vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce und gebratenem Reis | Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei Pommes rissolées und Ratatouille Preis Bistro: 21.50 Preis Take Away: 18.50 | Mini Berliner | Getränke zum Mitnehmen Kaffee to go 4.60 |
| | Blattsalat mit jungem Spinat an Haussalatsauce | | | | | | |
| Samstag 24.05.2025 | Mediterrane Gemüsesuppe | | Spaghetti Bolognese mit Reibkäse | Mit Gemüse gefüllte Crepes mit Käse überbacken Schnittlauchquark | Steinpilztortelli mit Basilikumpesto Reibkäse Preis Bistro: 21.50 Preis Take Away: 18.50 | Erdbeerglace mit Rahm | Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. |
| | Gekochter Rüebli Salat an italienischer Salatsauce | | | | | | |
| Sonntag 25.05.2025 | Gemüsecremesuppe | | Schweins-Cordon-bleu Zitronenschnitz Pommes frites Gemüsebouquet | Rotes Thaicurry (scharf) mit Gemüse, Cherrytomaten und Litchis Jasminreis | Lammrack an Rosmarinsauce mit jungen Bratkartoffeln und Knoblauch Mischgemüse Preis Bistro: 29.00 Preis Take Away: 26.00 | Mangoschnitte | 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. |
| | Bunter Blattsalat mit Radieschen an französischer Salatsauce | | | | | | |