## Angebot Bistro Hausmatte und Take Away 01. April - 07. April

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> 01.04.2024	Röstpeperoni Suppe und Brot Gurkensalat an Joghurtsalatsauce		Suure Mocke vom Rind an Bratensauce Polenta Blumenkohl	Überbackene Rösti mit Bärlauchgemüse und Luzerner Rahmkäse	"Vitalmenü" Urdinkelspaghetti mit Crevetten und Knoblau Parmesan Preis Bistro: Preis Take Away:	ch 27.50 24.50	Marmorcake mit Rahm	Wochenhit Massiertes Schweinesteak überbacken mit Birnen und Raclettekäse Kartoffelkroketten und Mischgemüse Preis Bistro: Preis Take Away:	24.00 21.00
<b>Dienstag</b> 02.04.2024	Lauchcremesuppe und Brot Blattsalat mit Radiescher an Haussalatsauce	١	"Vitalmenü" Gebratene Pouletbrust an Basilikumjus Tomatenrisotto Glasierte Kohlrabi	Bohnencurry mit Tomatenlinsen und Falafel Basmatireis	Geschnetzelte Kalbsleber mit Rösti und Blumenkohl  Preis Bistro: Preis Take Away:	25.00 22.00	Torta della Nonna mit Rahm		
<b>Mittwoch</b> 03.04.2024	Rindsbouillon mit Flädli und Brot Bohnensalat an Balsamico Salatsauce	)	Schweinsadrio an Kräuterrahmsauce Vollkornteigwaren Glasiertes Rüebliduo	"Vitalmenü" Gemüse-Tofuspiess mit jungen Frühlingskartoffeln und Estragonmayonnaise	Paniertes Hokifilet (Neuseeland) mit Kräutermayonnaise Basmatireis Preis Bistro: Preis Take Away:	21.00 18.00	Panna Cotta mit Erbeercoulis	Preise Bistro Menü 1 Mo - Sa Menü 1 Sonntag Vegetarisch Mo- Sa Vegetarisch Sonntag	21.00 27.50 20.50 24.50
<b>Donnerstag</b> 04.04.2024	Selleriecremesuppe und Brot Grüner Salat mit Rucola an italienischer Salatsau	ce	Kalbsragout Marengo mit Kartoffelstock Broccoli	Gemüsecannelloni auf Tomatensauce Reibkäse	"Vitalmenü" Gemüsewähe garniert mit Salaten Preis Bistro: Preis Take Away:	20.50 17.50	Fruchtsalat mit Rahm	Preise Take Away Menü 1 Mo - Sa Menü 1 Sonntag Vegetarisch Mo- Sa Vegetarisch Sonntag	18.00 24.50 17.50 21.50
Freitag 05.04.2024	Suppe von roten Linsen und Brot  Quinoasalat mit Feta an Bärlauchvinaigrette		"Vitalmenü" Pochiertes St. Pierrefilet (Neuseeland) an Kapern-Zitronensauce Salzkartoffeln Mangold mit Gemüsestreifen	Morchelrisotto mit Sellerieschnitzel	Gesottener Speck auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln  Preis Bistro: Preis Take Away:	21.00 18.00	Gebrannte Creme mit Rahm	Getränke zum Mitnehmen Kaffee to go	4.40
<b>Samstag</b> 06.04.2024	Zucchetticremesuppe und Brot Grüner Salat an Haussalatsauce		G`hackts mit Hörnli und Apfelmus	"Vitalmenü" Gebratene Nudeln mit Gemüse und Frühlingsrollen Sweet-Chilisauce	Trutenragout an Currysauc Jasminreis grüne Bohnen Preis Bistro: Preis Take Away:		Rhabarberauflauf mit Vanillesauce	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.	
<b>Sonntag</b> 07.04.2024	Spargelcremesuppe und Brot  Gemischter Salat an französischer Salatsa	uce	Glasierter Schweinehalsbraten an Biersauce Herzoginnenkartoffeln Mischgemüse	Trüffelravioli an Mascarponesauce mit getrockneten Tomaten	Panierte Schweinsschnitze mit Pommes frites und Gemüsebouquet Preis Bistro: Preis Take Away:		Schokoladenmousse mit Rahm	Wenn nichts vermerkt ist, handelt es sich Schweizer Fleischerzeugnisse. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgev (1) Herkunft: NL Wildfang Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in d Schweiz hergestellt.	wiesen