

Angebot Bistro Hausmatte und Take Away

13. Mai - 19. 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 13.05.2024	Kräutercremesuppe und Brot	Rindhacksteak an Peperonisauce Gewürzcouscous Blumenkohl	"Vitalmenü" Vegetarisches Chop Suey mit Mu-Err-Pilzen, Mungobohnensprossen, Broccoli, Champignons gebratenem Ei und Jasminreis	"Vitalmenü" Salatteller mit gebratenem Halloumikäse an Rosmarinhonig Preis Bistro: 21.00 Preis Take Away: 18.00	Marmorcake mit Rahm	Wochenhit Schwäbische Maultaschen mit Spargel-Frischkäseragout und Reibkäse Preis Bistro: 23.00 Preis Take Away: 20.00
	Randensalat an italienischer Salatsauce					
Dienstag 14.05.2024	Frühlingszwiebelsuppe und Brot	Gebratene Pouletbrust an Estragonsauce Pilawreis Gebratene Zucchettiwürfel	"Vitalmenü" mit Weizen gefüllte Tomate auf Auberginenpüree Bratkartoffeln	Schweinefleischvogel an Thymiansauce Nüdeli und Blumenkohl Preis Bistro: 21.00 Preis Take Away: 18.00	Caramelköpfl mit Rahm	
	Blattsalat mit Radieschen an Haussalatsauce					
Mittwoch 15.05.2024	Blumenkohlcremesuppe und Brot	Schweinsgeschnetzeltes an Pommery-Senfsauce Kartoffeltaler Erbsen	Spargelrisotto mit gehobeltem Parmesan	"Vitalmenü" Griechischer Salat Preis Bistro: 20.50 Preis Take Away: 17.50	Schokoladencreme mit Rahm	Preise Bistro Menü 1 Mo - Sa 21.00 Menü 1 Sonntag 27.50 Vegetarisch Mo- Sa 20.50 Vegetarisch Sonntag 24.50
	Coleslaw Salat an Joghurtsalatsauce					
Donnerstag 16.05.2024	Pastinaken-Kartoffelsuppe und Brot	Kalbsblankett an Kräutersauce Schupfnudeln Grüne Bohnen	Gebratenes Spiegelei mit Salzkartoffeln und Rahmspinat	"Vitalmenü" Wildreispfanne mit Gemüse und Lamm gewürzt mit Cajun Kreuzkümmeljogurt Preis Bistro: 21.00 Preis Take Away: 18.00	Vanilleflan mit Rhabarberkompott und Rahm	Preise Take Away Menü 1 Mo - Sa 18.00 Menü 1 Sonntag 24.50 Vegetarisch Mo- Sa 17.50 Vegetarisch Sonntag 21.50
	Frühlingssalat an Kräutersalatsauce					
Freitag 17.05.2024	Hafercremesuppe und Brot	Gebratenes Forellenfilet (Aquakultur) an Zitronenbutter Salzkartoffeln Romanesco mit Mandeln	"Vitalmenü" Gebratene Schupfnudeln Bohneneintopf geröstete Zwiebeln	Pouletgeschnetzeltes an Currysauce Basmatireis Grüne Bohnen Preis Bistro: 21.00 Preis Take Away: 18.00	Toblerone-Mousse mit Rahm	Getränke zum Mitnehmen Kaffee to go 4.40
	Gurkensalat mit Dill an Haussalatsauce					
Samstag 18.05.2024	Kichererbsensuppe und Brot	Spaghetti Bolognese mit Reibkäse	Mit Gemüse gefüllte Crêpes mit Käse überbacken Schnittlauchquark	"Vitalmenü" Salatteller mit Zanderknusperli (Schweiz) und Tomatendip Preis Bistro: 21.00 Preis Take Away: 18.00	Ananassalat mit Rahm	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
	Blattsalat an italienischer Salatsauce					
Sonntag 19.05.2024	Gemüsecremesuppe und Brot	Rindsschmorbraten Burgunder Art Bärlauchspätzli Glasierte Pfälzkerkarotten	"Vitalmenü" Rotes Thai-Curry (scharf) mit Gemüse, Cherrytomaten und Litchis Jasminreis	Paniertes Schweineschnitzel Pommes frites und Gemüsebouquet Preis Bistro: 27.50 Preis Take Away: 24.50	Donauwelle mit Rahm	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 Schweiz hergestellt.
	Zuckerhutsalat an französischer Salatsauce					