

# 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	
<b>Montag</b> 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 <b>Preis Bistro: 21.00</b> <b>Preis Take Away: 18.00</b>	Marmorcake mit Rahm	<b>Wochenhit</b> Schwäbische Maultaschen mit Spargel-Frischkäseragout und Reibkäse <b>Preis Bistro: 23.00</b> <b>Preis Take Away: 20.00</b>
	Randensalat an italienischer Salatsauce					
<b>Dienstag</b> 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 <b>Preis Bistro: 21.00</b> <b>Preis Take Away: 18.00</b>	Caramelköpfl mit Rahm	
	Blattsalat mit Radieschen an Haussalatsauce					
<b>Mittwoch</b> 15.05.2024	Blumenkohlcremesuppe und Brot	Schweinsgeschnetzeltes an Pommery-Senfsauce Kartoffeltaler Erbsen	Spargelrisotto mit gehobeltem Parmesan	"Vitalmenü" Griechischer Salat <b>Preis Bistro: 20.50</b> <b>Preis Take Away: 17.50</b>	Schokoladencreme mit Rahm	<b>Preise Bistro</b> Menü 1 Mo - Sa <b>21.00</b> Menü 1 Sonntag <b>27.50</b> Vegetarisch Mo- Sa <b>20.50</b> Vegetarisch Sonntag <b>24.50</b>
	Coleslaw Salat an Joghurtsalatsauce					
<b>Donnerstag</b> 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 <b>Preis Bistro: 21.00</b> <b>Preis Take Away: 18.00</b>	Vanilleflan mit Rhabarberkompott und Rahm	<b>Preise Take Away</b> Menü 1 Mo - Sa <b>18.00</b> Menü 1 Sonntag <b>24.50</b> Vegetarisch Mo- Sa <b>17.50</b> Vegetarisch Sonntag <b>21.50</b>
	Frühlingssalat an Kräutersalatsauce					
<b>Freitag</b> 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 <b>Preis Bistro: 21.00</b> <b>Preis Take Away: 18.00</b>	Toblerone-Mousse mit Rahm	<b>Getränke zum Mitnehmen</b> Kaffee to go <b>4.40</b>
	Gurkensalat mit Dill an Haussalatsauce					
<b>Samstag</b> 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 <b>Preis Bistro: 21.00</b> <b>Preis Take Away: 18.00</b>	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					
<b>Sonntag</b> 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 <b>Preis Bistro: 27.50</b> <b>Preis Take Away: 24.50</b>	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					