

# Angebot Bistro Hausmatte und Take Away

19. Januar - 25. Januar

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 19.01.2026	Gemüsecremesuppe und Brot	Rindszunge an Kapernsauce Kartoffelstampf Grüne Bohnen	Ofenpfanne mit Gemüse, ganzem Knoblauch, und Fetakäse Buchweizenpilaw	Paniertes Pouletschnitzel mit Bohnen und Mischgemüse  <b>Preis Bistro:</b> 21.50 <b>Preis Take Away:</b> 18.50	Rüblicake mit Rahm	<b>Wochenhit</b> Schweinshalssteak mit Kräuterbutter Pommes frites und Mischgemüse  <b>Preis Bistro:</b> 23.00 <b>Preis Take Away:</b> 20.00
	Randensalat an Orangensalatsauce					
Dienstag 20.01.2026	Rindsbouillon mit Flädli und Brot	Riz Kasimir mit Pouletgeschnetzeltem Reis und Fruchtgarnitur	Kürbisrisotto mit Falaffelbällchen	Kalbsbratwurst an Bratensauce Kartoffelkroketten und Bohnen  <b>Preis Bistro:</b> 21.50 <b>Preis Take Away:</b> 18.50	Kokosmousse	
	Gemüse-Linsensalat an Haussalatsauce					
Mittwoch 21.01.2026	Süsskartoffelsuppe und Brot	Geschmorte Rindskopfbacken Rotweinsauce Pommes Williams und Mischgemüse	Gemüseteller mit Pfifferlingsauce und Pommes Williams	Pizokelpfanne mit Speckwürfel und Gemüse an Käserahmsauce  <b>Preis Bistro:</b> 21.50 <b>Preis Take Away:</b> 18.50	Fruchtsalat mit Rahm	<b>Preise Bistro</b> Menü 1 Mo - Sa 21.00 Menü 1 Sonntag 27.50 Vegetarisch Mo- Sa 21.00 Vegetarisch Sonntag 27.50
	Blattsalat mit Brunnenkresse an italienischer Salatsauce					
Donnerstag 22.01.2026	Schwarzwurzelcremesuppe und Brot	Gebackener Fleischkäse an Thymiansauce Nudeln Lauchgratin und Rosenkohl	Haferplätzli mit Sbrinz an Spinatsauce Hörnli und Broccoli	Rindfleischchilli mit Sauerrahm und Brot  <b>Preis Bistro:</b> 21.50 <b>Preis Take Away:</b> 18.50	Marroni Panna Cotta	<b>Preise Take Away</b> Menü 1 Mo - Sa 18.00 Menü 1 Sonntag 24.50 Vegetarisch Mo- Sa 18.00 Vegetarisch Sonntag 24.50
	Gemischter Salat an Kräutersalatsauce					
Freitag 23.01.2026	Hafercremesuppe und Brot	Gebratenes Forellenfilet (Türkei) mit Mandelbutter Kartoffel und Blattspinat	Spaghetti an Tomaten-Olivensauce mit Parmesanspähnen	Pferdegeschnetzeltes (Spanien) mit Peperoni und Nelken Polenta und Broccoli  <b>Preis Bistro:</b> 21.50 <b>Preis Take Away:</b> 18.50	Cremeschnitte mit Rahm	<b>Getränke zum Mitnehmen</b> Kaffee to go 4.60
	Fenchelsalat an Senfsalatsauce					
Samstag 24.01.2026	Kräutercremesuppe und Brot	Rindfleischlasagne mit Tomatensauce	Tofu-Kräuter Piccata an Karottenrahmsauce Kartoffelstock	Schwedenbraten mit Madeirajus Kartoffelstock und Blattspinat  <b>Preis Bistro:</b> 21.50 <b>Preis Take Away:</b> 18.50	Cassis-Quarkcreme	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
	Zuckerhutsalat an französischer Salatsauce					
Sonntag 25.01.2026	Walliser Fendantsüppchen und Brot	Kalbsragout an Salbeisauce Spätzli und Rüebli	Tomatiertes Gemüseragout serviert im Wildreisring	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites Mischgemüse  <b>Preis Bistro:</b> 27.50 <b>Preis Take Away:</b> 24.50	Sachertorte	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.
	Waldorfsalat mit Baumnüssen					