

Angebot Bistro Hausmatte und Take Away

15. April - 21. 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	
Montag 15.04.2024	Zuppa Mille Fanti und Brot	Gebratene Chipolata an tomatiertem Jus Spargelrisotto glasierter Pak Choi	Spargelrisotto mit Parmesan	"Vitalmenü" Trutenragout an roter Thaicurrysauce Jasminreis Preis Bistro: 21.00 Preis Take Away: 18.00	Tiramisu Creme mit Rahm	Wochenhit rosa gebratenes Rinds Onglet mit Bärlauchbutter Pommes frites und Broccoli Preis Bistro: 26.00 Preis Take Away: 23.00
	Ceasar Salat mit Reibkäse an französischer Salatsauce					
Dienstag 16.04.2024	Spinatcremesuppe und Brot	"Vitalmenü" Pouletschenkelsteak an Toskanischer Sauce Nüdeli gedünstete Knackerbsen	Bärlauchspaghetti mit grillierten Frühlingszwiebeln	"Vitalmenü" Salatteller mit Salzkartoffeln und gebratenem Halloumikäse Preis Bistro: 20.50 Preis Take Away: 17.50	Rhabarber-Streuselschnitte mit Rahm	
	Blattsalat an Haussalatsauce					
Mittwoch 17.04.2024	Currysuppe und Brot	Rindsgeschnetztes an Whiskeyrahmsauce Bramatapolenta Ofengemüse mit Rosmarin	"Vitalmenü" Ofenpfanne mit Gemüse, Kartoffeln und Fetakäse Gurken-Joghurtsauce	Gemischter Hackbraten an Zwiebelsauce Kartoffelstock Mischgemüse Preis Bistro: 21.00 Preis Take Away: 18.00	Rüebli-Amaretto Cake mit Rahm	Preise Bistro Menü 1 Mo - Sa 21.00 Menü 1 Sonntag 27.50 Vegetarisch Mo- Sa 20.50 Vegetarisch Sonntag 24.50
	Selleriesalat mit Ananas an Kräutersalatsauce					
Donnerstag 18.04.2024	Getreidesuppe mit Basilikumöl und Brot	"Vitalmenü" Wiener Tafelspitz und Meerrettichschaum Bouillonkartoffeln Wurzelgemüse	Sellerie Piccata mit Tomatensauce Nüdeli	Emmentaler Lammvoressen mit Wildreis Zucchetti Preis Bistro: 21.00 Preis Take Away: 18.00	Eierlikör Glace mit Rahm	Preise Take Away Menü 1 Mo - Sa 18.00 Menü 1 Sonntag 24.50 Vegetarisch Mo- Sa 17.50 Vegetarisch Sonntag 21.50
	Blattsalat mit Radieschen an italienischer Salatsauce					
Freitag 19.04.2024	Kichererbsen-Peperonisuppe und Brot	"Vitalmenü" Lachsfilet in der Kräuterkruste (Norwegen) an Bärlauchvinaigrette Vollkornreis und Grüner Spargel	Pochierte Eier mit Tomaten-Auberginensauce und Salzkartoffeln	Schweinsadrio an Senfsauce mit Nüdeli Broccoli Preis Bistro: 21.00 Preis Take Away: 18.00	Vanilleköpfl mit Fruchtsauce	Getränke zum Mitnehmen Kaffee to go 4.40
	Rüebli Salat an Orangensalatsauce					
Samstag 20.04.2024	Kartoffelsuppe und Brot	Spaghetti Bolognese mit Reibkäse	Polentaschnitte auf Pilzragout Kräutertomate	"Vitalmenü" Suure Mocke und Kartoffelstock Rüebli Preis Bistro: 23.00 Preis Take Away: 20.00	Holunder-Joghurtcreme	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
	Frühlingsblattsalat an Kerbelsalatsauce					
Sonntag 21.04.2024	Gemüsesuppe Dörfliche Art und Brot	"Vitalmenü" glasierter Kalbsbraten an Calvadossauce Gnocchi mit Salbeibutter Mischgemüse	"Vitalmenü" mit Frischkäse gefüllte Röstitaschen auf Gemüsebeet mit Quarkdip	Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüsebouquet Preis Bistro: 27.50 Preis Take Away: 24.50	Schokoladenparfait mit Himbeeren	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.
	Blumenkohlsalat mit Kurkuma an Haussalatsauce					