

Angebot Bistro Hausmatte und Take Away

11. Dezember - 17. Dezember

Wir servieren Ihnen marktfrische Produkte

von 11:30-13:30 Uhr



Datum	Vorspeisen	5.50 - 8.50	Menü 1	Vegetarisch	Tageshit	Tagesdessert	6.00	
Montag 11.12.2023	Brotsuppe und Brot	Schweinshacktätschli mit Senfrahmsauce Bramata-Polenta	Pappardelle an Broccoli-Maronisauce und Reibkäse	Kalbsragout mit Gemüsewürfel Kartoffelstock Rüebli	Vermicelles mit Rahm	Wochenhit Kalbshaxe Cremolata mit Tagliatelle und Mischgemüse	Preis Bistro: 19.50 Preis Take Away: 16.50	Preis Bistro: 26.00 Preis Take Away: 23.00
	Grüner Salat an Haussalatsauce	Kürbisgratin		Preis Bistro: 19.50 Preis Take Away: 16.50				
Dienstag 12.12.2023	Kürbiscremesuppe und Brot	Rindshamburger mit Tomatenjus Bratkartoffeln	Safranrisotto mit gebratenem Chicorée	Gebratener Fleischkäse mit Senfrahmsauce Nüdeli und Bohnen	Zimtparfait mit Rahm	Preise Bistro Menü 1 Mo - Sa Menü 1 Sonntag Vegetarisch Mo- Sa Vegetarisch Sonntag	Preis Bistro: 19.50 Preis Take Away: 16.50	19.50 26.00 19.00 23.00
	Weisskohlsalat an Kümmelsalatsauce	Romanesco		Preis Bistro: 19.50 Preis Take Away: 16.50				
Mittwoch 13.12.2023	Rindsbouillon mit Backerbsen und Brot	Pouletgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce Italienischer Vollreis	Gebratene Nudeln mit Mungobohnensprossen Gemüse und Tofu	Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce Wedges Spinat	Vanilleflan mit Schlagrahm	Preise Bistro Menü 1 Mo - Sa Menü 1 Sonntag Vegetarisch Mo- Sa Vegetarisch Sonntag	19.50 26.00 19.00 23.00	19.50 26.00 19.00 23.00
	Gurkensalat an Dillsalatsauce	gebratene Zucchetti		Preis Bistro: 19.50 Preis Take Away: 16.50				
Donnerstag 14.12.2023	Zucchetticremesuppe und Brot	Schweinshalsbraten an Madeirasauce Pappardelle	Gebratene Polentaschnitten mit Spiegelei und Rahmspinat	Spaghetti Bolognese mit Reibkäse	Meringues mit Früchten und Rahm	Preise Take Away Menü 1 Mo - Sa Menü 1 Sonntag Vegetarisch Mo- Sa Vegetarisch Sonntag	16.50 23.00 16.00 20.00	16.50 23.00 16.00 20.00
	Grüner Salat mit Ruccola an italienischer Salatsauce	Lauchrahmgemüse		Preis Bistro: 19.50 Preis Take Away: 16.50				
Freitag 15.12.2023	Gemüsecremesuppe und Brot	Fischstäbli (Deutschland) mit Zitronenmayonnaise Salzkartoffeln	Gebratenes Quornschnitzel mit Schnittlauchdip Hirse und Fenchel	Rindfleischcannelloni auf Ricottasauce	Fruchtsalat mit Rahm	Getränke zum Mitnehmen Kaffee to go	4.40	4.40
	Rüblisalat an Orangensalatsauce	Rahmspinat		Preis Bistro: 19.50 Preis Take Away: 16.50				
Samstag 16.12.2023	Champignoncremesuppe und Brot	Älpler Magronen mit Röstzwiebeln, Speck und Schinken	Bohnencurry mit Tomatenlinsen und Falafel dazu Klebereis	Geschnetzelte Kalbsleber an Kräuterjus Rösti	Zitronencreme mit Rahm	Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir nur Schweizerfleisch aus tiergerechter Haltung	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne
	Peperonisalat an Thousand Island Sauce	Apfelmus		Preis Bistro: 19.50 Preis Take Away: 16.50				
Sonntag 17.12.2023	Süsskartoffelsuppe und Brot	Schweinefilet an Pflaumensauce Kartoffelgratin	Ofenkürbis mit jungen Bratkartoffeln und Tomatierten Zucchetti Sauerrahmdip	Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüsebouquet	Vanilleglace mit Kürbiskernöl	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne
	Kleiner gemischter Salat an Kräutersalatsauce	Rosenkohl		Preis Bistro: 26.00 Preis Take Away: 23.00				