

# Angebot Bistro Hausmatte und Take Away

18. Dezember - 24. Dezember

Wir servieren Ihnen marktfrische Produkte

von 11:30-13:30 Uhr



Datum	Vorspeisen5.50 - 8.50	Menü 1	Vegetarisch	Tageshit	Tagesdessert6.00	
Montag 18.12.2023	Gelberbsensuppe und Brot	Rindsgeschnetzeltes an Rotweinsauce Butternudeln Broccoli	Chili sin Carne mit Kartoffeln, Peperoni und Sauerrahm	Wildfleischravioli an Gorgonzolasauce mit Reibkäse  <b>Preis Bistro: 19.50</b> <b>Preis Take Away: 16.50</b>	Apfelstrudel mit Vanille-Rumsauce	<b>Wochenhit</b> Rindsschmorbraten Burgunder Art Kartoffelstock und Rosenkohl <b>Preis Bistro: 26.00</b> <b>Preis Take Away: 23.00</b>
	Bunter Blattsalat an französischer Salatsauce					
Dienstag 19.12.2023	Rindsbouillon mit Fideli und Brot	Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce Pommes frites Glasierte Rüebli	Pilzragout an Frischkäsesauce Nüdeli Randengemüse	Rindsbraten an Portweinsauce Butternudeln Broccoli <b>Preis Bistro: 19.50</b> <b>Preis Take Away: 16.50</b>	Brönnti Creme mit Rahm	
	Blumenkohlsalat an Kräutersalatsauce					
Mittwoch 20.12.2023	Broccolicremesuppe und Brot	Riz Casimir mit Pouletgeschnetzeltem Reis und Fruchtgarnitur	Paniertes Sellerieschnitzel mit Zitronenquarkdip gebratene Kartoffeln Blattspinat	Gemischter Hackbraten an Senfsauce Kartoffelstock Rüebli <b>Preis Bistro: 19.50</b> <b>Preis Take Away: 16.50</b>	Cheesecakeschnitte mit Rahm	<b>Preise Bistro</b> Menü 1 Mo - Sa <b>19.50</b> Menü 1 Sonntag <b>26.00</b> Vegetarisch Mo- Sa <b>19.00</b> Vegetarisch Sonntag <b>23.00</b>
	Grüner Salat mit Portulak an Haussalatsauce					
Donnerstag 21.12.2023	Geflügelcremesuppe und Brot	Rindfleischvogel an Marsalasauce Kartoffelstock Dörrbohnen	Gemüsecurry mit Ananas und Linsen Jasminreis	Egliknusperli (Kasachstan) mit Tartarsauce Buchweizenpilaw und Rahmspinat <b>Preis Bistro: 19.50</b> <b>Preis Take Away: 16.50</b>	Ovomaltine Mousse mit Rahm	<b>Preise Take Away</b> Menü 1 Mo - Sa <b>16.50</b> Menü 1 Sonntag <b>23.00</b> Vegetarisch Mo- Sa <b>16.00</b> Vegetarisch Sonntag <b>20.00</b>
	Maissalat an Currysalatsauce					
Freitag 22.12.2023	Knoblauchsuppe mit Oregano und Brot	Gebratenes Doradenfilet (Türkei) an Petersiliensauce Weissweinsrisotto Romanesco	Spätzlipfanne mit Kürbis und Raclettekäse	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Wedges und glasiertem Sellerie <b>Preis Bistro: 19.50</b> <b>Preis Take Away: 16.50</b>	Dunkles Schokoladenmousse mit saurtierter Banane	<b>Getränke zum Mitnehmen</b> Kaffee to go <b>4.40</b>
	Couscous Salat mit Peperoni an italienischer Salatsauce					
Samstag 23.12.2023	Pilzcremesuppe und Brot	Spaghetti Carbonara mit Reibkäse	Tomatenrisotto mit gebackenem Gemüse	Pouletgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce Pappardelle und Kohlrabigemüse  <b>Preis Bistro: 19.50</b> <b>Preis Take Away: 16.50</b>	Zitronencake mit Rahm	Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir nur Schweizerfleisch aus tiergerechter Haltung
	Rotkabissalat an Preiselbeersalatsauce					
Sonntag 24.12.2023	Griesssuppe mit Lauch und Brot	Massiertes Schweinesteak überbacken mit Birne und Käse an Thymiansauce Gorgonzolapolenta Blumenkohl	Tagliatelle an Tomaten-Gemüsesauce mit Kapernäpfel und Parmesan	Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüsebouquet  <b>Preis Bistro: 26.00</b> <b>Preis Take Away: 23.00</b>	Blutorangensorbet mit Gügs	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne
	Nüsslersalat mit Ei an Haussalatsauce					