



MENUANGEBOT

Mo 28.4	TOMATEN- BASILIKUMKALTSCHALE oder BISTROSALAT	
	„SCHWEINSGESCHNETZELTES“ Bächtelen Freilandsöili Kartoffelstampf · Ofengemüse · Champignonrahmsauce	23.50
	-	
	„KICHERERBSEN- SPINATCURRY“ Jasminreis · Cranberrys · Koriander · Joghurt	22.50
Di 29.4	GELBE PEPERONI- ANANASKALTSCHALE oder BISTROSALAT	
	„POULETBRUST SALTIMBOCCA“ Getreiderisotto · Fenchel · Marsalajus · Schinken chips	23.50
	-	
	„VEGANE MOMOS“ SCHARF Chinakohl · Joghurt · Chiliöl · Koriander · Röstzwiebeln	23.50
Mi 30.4	GURKEN- DILLKALTSCHALE oder BISTROSALAT	
	„KALBSGESCHNETZELTES“ Nudeln · glasierte Karotten · Calvadosrahmsauce	24.50
	-	
	„PENNE CINQUE PI“ Parmesan · Tomaten · Petersilie · Rucola · Pinienkernen	22.50
Do 1.5	CHAMPIGNONSRAHMSUPPE oder BISTROSALAT	
	„GEKOCHTER BIO SCHINKEN“ Bächtelen Freilandsöili Grüne Spargeln · Bratkartoffeln · Hollandaise Schaum	23.50
	-	
	„SPARGELRISOTTO“ Erbsen · Bärlauch · Parmesan · Röstzwiebeln	23.50
Fr 2.5	SPARGELCREMESUPPE oder BISTROSALAT	
	„SAUTIERTE KREVETTEN“ VNM Paellareis · Ofenpeperoni · Aioli	24.50
	-	
	„WARMER KÄSEKUCHEN MIT APFEL“ Karottensalat · Aioli	22.50