



Willkommen im Bistro!

Menüplan 16. Mai – 20. Mai 2022

KW 20	Menü Vegetarisch	Menü mit Fleisch
Montag 16.05.22	Tofuragout ungarische Art und Kräuterpolenta	Rindsragout ungarische Art und Kräuterpolenta
Dienstag 17.05.22	Panierte Sellerieschnitzel dazu Cocktailsauce und Country Wedges	Cordon-Bleu vom Schwein dazu Cocktailsauce und Country Wedges
Mittwoch 18.05.22	Teigwarenauflauf mit Gemüse überbacken mit Käse	Gemüse-Kartoffelrösti Taler auf veganer Zwiebelsauce 
Donnerstag 19.05.22	Geschmorte Brüsseler Endivie mit Rosmarinrisotto	Geschmorte Rindshaxe an Rotweinsauce und Rosmarinrisotto
Freitag 20.05.22	Gefüllte Peperoni auf Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse	Gebratener Seelachs mit Schnittlauchbutter auf Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse

Dazu unsere Tagessuppe und ein reichhaltiges Salatbuffet

Unser Bistro hat eine Knospe-zertifizierte Küche



- **Fleischherkunft: Schweiz**
- **Fischereierzeugnisse: nachhaltiger Fang**
- **gelegentliche Verwendung von Bio-Umstellware**
- **Unser Wildangebot ist nicht biologisch**

biopartner