

## *Liebe Gäste*

**Herzlichen Dank für ihren Besuch im Bistro du Théâtre. Es freut uns sehr, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben. Unser Restaurant ist seit mehr als 40 Jahren bekannt für eine traditionelle und bekömmliche französische Küche.**

**Unser Küchen Team verwöhnt Sie seit vielen Jahren mit unseren saisonalen Köstlichkeiten und den heissgeliebten Hausspezialitäten. Beim Einkauf sämtlicher unserer Produkte und Nahrungsmittel legen wir grössten Wert auf einwandfreie Qualität und Frische. Nachhaltigkeit ist uns sehr wichtig, deshalb kaufen wir unsere Lebensmittel fast ausschliesslich von Händlern aus der Umgebung. Mahlzeiten sollten nicht nur bekömmlich sondern auch gesund sein. Somit verzichten wir bewusst auf künstliche Farbstoffe, künstliche Aromastoffe, chemische Konservierungsmittel und fast alle Convenience-Produkte.**

*Wir wünschen Ihnen „râcht en Guete „*

**Falls es Ihnen bei uns gefallen und geschmeckt hat würden wir uns über eine gute Bewertung bei Tripadvisor, Google oder Facebook etc. sehr freuen.**

*Bistro-Team*

**WLAN:                   bistro  
                              Bistro6003**

## *Zum Einklang*

<b>Crevettencocktail à la BBQ grilliert an rauchiger Cognac-Tomaten-Mayo garniert mit Sonnenblumensprossen und knusprigen Süsskartoffelsplittern</b>	<b>22.80</b>
<b>6 Weinbergschnecken mit frischem Kräuterbutter überbacken</b>	<b>19.70</b>
<b>Kleines frischgehacktes CH-Rinds-Tatar ca 100 gr. aus dem Entrecôte serviert mit gebeiztem Eigelb, Salzbutter und Brioche-Toast</b>	<b>22.70</b>
<b>Hausgemachte Ravioli „Marko“ gefüllt mit Krabbenfleisch, Ricotta und Spinat, weisse Porto-Limettenbutter und Tuille</b>	<b>21.50</b>

## *Aus dem Suppentopf*

<b>Marko's Cognac-Hummercrème mit eingelegtem Bärenkrebsschwanz und Rahmtupfer</b>		<b>16.50</b>
<b>Währschafte Bistro-Zwiebelsuppe mit Grissini</b>	<b>Vegi</b>	<b>12.90</b>
<b>Karotten-Orangen-Ingwer Crème mit Knuspersoufflé und Mascarpone Schaum</b>	<b>Vegi</b>	<b>14.80</b>
<b>Consommé mit Ei und Markknocheneinlage</b>		<b>12.70</b>
<b>Tagessuppe</b>		<b>9.50</b>

## *Frisches aus dem Garten*

<b>Grüner Salat</b>		<b>9.90</b>
<b>Gemischter Salat</b>		<b>12.60</b>
<b>Nüsslisalat mit Crôuton, Ei und Speck</b>		<b>14.50</b>
<b>Nüsslisalat mit Tomaten, Radiesli, Nüssen an hausgemachter Harrisa-Mayo</b>	<b>Vegi</b>	<b>14.50</b>
<b>Salade Niçoise mit Rosa gebratenem Tuna, begleitet von Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Kapern und wachswweichem Ei an Anchovis-Mayo</b>		<b>32.80</b>
<b>Veganer Avocado-Salat-Mix mit gebackenen Kokosbällchenan Sesam-Honig-Vinaigrette und rassiger Mango-Sauce</b>	<b>Vegi</b>	<b>24.50</b>
<b>Couscous-Salat mi frischer Minze, Gemüsewürfeln, gratinierter Avocado und Curry -Vinaigrette</b>	<b>Vegi</b>	<b>21.80</b>
<b>Klassischer garnierter Wurst-Käsesalat</b>		<b>19.80</b>
<b>Salade Folle mit frischen</b>	<b>angedünsteten Kalbsleberli</b>	<b>31.90</b>
	<b>knusprigen Pouletnuggets</b>	<b>29.50</b>

**Zu allen Salaten wahlweise:**

- **Italien-Dressing**
- **French-Dressing**
- **Sesam-Honig-Vinaigrette**
- **Pommery-Senf-Vinaigrette**

## *Fischer's Fritz und Krustentiere*

<b>Frischwasser Tiger Prawns „Catalan“ 4 grillierte Tiger Prawns an pikanter Chorizo-Crème mit kleinem mediterranem Gemüse &amp; Pilaw-Safran-Reis</b>	<b>44.50</b>
<b>Frischwasser Tiger Prawns „Yam Wun Sen“ 4 grillierte Tiger Prawns auf Glasnudeln mit Tomaten, Schalotten, Koriander, roten Zwiebeln, Minze &amp; Limetten dazu hausgemachte Thai-Chilly-Vinaigrette</b>	<b>45.80</b>
<b>Grillierte Seeteufel-Medaillons auf Erbsenpüree, sautierte Chioggia Randen, Pommes Dauphin &amp; Thymian-Limonen-Öl</b>	<b>42.70</b>
<b>Knusprige Zander-Fischknusperli im Bierteig mit Pommes und hausgemachter Sauce Tartare</b>	<b>29.70</b>

## *Glückliches Federwiesh*

<b>CH-Pouletoberschenkel-Steak ca 180 gr. knusprig grilliert mit Tamarinde-Sauce, Pommes Frites, kleinem Gemüse und Cashewnüssen an Chilly-Kefir-Öl</b>	<b>32.20</b>
<b>Gebratene Maispoulardenbrust ca 160 gr. gefüllt mit Brikäse und Räucherspeck dazu Ofenkartoffel mit Sauercream, Gemüse und Schalotten-Confit</b>	<b>35.50</b>

## *Der Renner seit 40 Jahren:*

<b>CH-Poulet-Flügeli knusprig gebacken mit Curry,- Cocktail- oder Tartare-Sauce ca 400 gr. Abtropfgewicht</b>	<b>22.90</b>
<b>Portion zusätzliche Sauce</b>	<b>3.90</b>

## *Rind, Kalb und Schwein vom 800 Grad Beefer-Grill*

<b>Irishes Ribeye-Steak ca 250 gr. mit Spiegelei und hausgemachter Kräuterbutter dazu Butternudeln und würziges Wokgemüse</b>	<b>58.90</b>
<b>Kalbpaillard vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken, dazu handgehobelte Pommes Allumettes</b>	<b>43.90</b>
<b>Bistroburger XXL mit 2 mal ca 140 gr. CH-Rindshackfleisch mit Speck, Raclettekäse, Spiegelei, Pommes Frites an smoked Cocktail-Sauce</b>	<b>31.90</b>
<b>Klassisches CH-Bistro-Entrecôte ca 180 gr. mit unserer hausgemachten Kräuterbutter überbacken dazu handgehobelte Pommes Allumettes</b>	<b>44.90</b>
<b>Ch-Baby Back Rips vom Schwein ca 500 gr. leicht rauchig mariniert und im Ofen glasiert dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm</b>	<b>34.50</b>
<b>Jumbo CH-Kalbswienerschnitzel ca 300 gr. serviert mit Zitronen, Sardellen, Kapern und Pommes Fites</b>	<b>49.80</b>
<b>Frischgehacktes CH-Rinds-Tatar ca 180 gr. vom Entrecôte serviert mit gebeiztem Eigelb, Salzbutter und Brioche-Toast</b>	<b>36.70</b>
<b>Grilliertes Rinder-Filet ca 180 gr. mit bunter Pfefferkruste dazu Pommes Dauphine</b>	<b>54.20</b>
<b>Ab 2 Personen:</b>	
<b>Irishes Rinds-Tomahawk-Steak ca 1000 gr. mit Pommes Frites, Wokgemüse und Kräuterbutter</b>	<b>58.50/Pers</b>
<b>Maxy Bistro Kalbsgordonbleu ca 800 gr. mit Gemüse</b>	<b>47.70/Pers</b>

## *Teigwaren*

Sehr scharfe Chilly-Nudeln	mit Pouletgeschnetzeltem	31.60
	mit Cocktailcrevetten	30.50
Hausgemachte Ravioli „Marko“ gefüllt mit Krabbenfleisch, Ricotta und Spinat an weisser Porto-Limetten-Butter		32.90
Der Klassiker: Hörnli mit Gehacktem Rindfleisch		21.20

## *Beilagen zusätzlich oder zum austauschen*

Ofenkartoffel mit Sauerrahm	9.50
Duft-Reis	8.50
Würziger Gemüsemix aus dem Wok	11.50
Pommes Dauphine	10.50
Handgehobelte Pommes Allumettes	10.50
Pommes Frites	8.50
Süsskartoffel Pommes Frites	9.50
Salat-Mix	10.50

## *Produkte-Deklaration:*

<b>Entrecôte, Rindsfilet, Ribeye</b>	<b>CH, Argentinien, Uruguay, Irland</b>
<b>Hamburger</b>	<b>CH</b>
<b>Kalbfleisch</b>	<b>CH</b>
<b>Schweinefleisch</b>	<b>CH</b>
<b>Lamm</b>	<b>CH, Neuseeland, Australien</b>
<b>Pouletbrust</b>	<b>CH</b>
<b>Pouletflügeli</b>	<b>CH</b>
<b>Rohschinken, Schinken</b>	<b>CH</b>
<b>Bündnerfleisch</b>	<b>CH</b>
<b>Speck</b>	<b>CH</b>
<b>Bratwürste</b>	<b>CH</b>
<b>Eier</b>	<b>CH</b>