

Zum Einklang

Crevettencocktail à la BBQ grilliert an rauchiger Cognac-Tomaten-Mayo garniert mit Sonnenblumensprossen und knusprigen Süsskartoffelsplittern	23.80
6 Weinbergschnecken mit frischem Kräuterbutter überbacken	19.70
Kleines, aus CH-Entrecôte, frischgehacktes Tatar ca 100 gr. serviert mit gebeiztem Eigelb, Salzbutter und Brioche-Toast	23.70
In frischer Butter gebratene Steinpilz-Ravioli mit gehobeltem Parmesan und Cherry-Tomaten	19.80

Aus dem Suppentopf

Marko's Cognac-Hummercrème mit eingelegtem Bärenkrebsschwanz und Rahmtupfer		17.50
Währschafte Bistro-Zwiebelsuppe mit Grissini	Vegi	12.90
Karotten-Orangen-Ingwer Crème mit Knuspersoufflé und Mascarpone-Schaum	Vegi	14.80
Consommé mit Ei und Markknocheneinlage		12.70
Tagessuppe		9.50

Frisches aus dem Garten

Grüner Salat		9.90
Gemischter Salat		12.60
Nüsslisalat mit Crôuton, Ei und Speck		14.50
Salade Folle, dazu in Butter gedünstete Kalbsleberli		32.90
Salade Niçoise mit Rosa gebratenem Tuna, begleitet von Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Kapern und wachswweichem Ei an Anchovis-Mayo (Vegi auch ohne Tuna möglich)		32.80
Veganer Avocado-Salat-Mix mit gebackenen Kokosbällchen an Sesam-Honig-Vinaigrette und rassiger Mango-Sauce	Vegi	25.50
Couscous-Salat mit frischer Mintze, Gemüsewürfeln, gratinierter Avocado und Curry-Vinaigrette	Vegi	23.80

Zu allen Salaten wahlweise:

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

Fischer's Fritz und Krustentiere

**4 Stk. grillierte Tigerprawns, serviert mit Nüdeli an Pastisrahmsauce,
Gemüsebrunoise und gerösteten Fenchelsahmen 44.50**

**4 Stk. grillierte Tiger Prawns serviert auf Glasnudeln mit Tomaten,
Schalotten, Koriander, roten Zwiebeln, Minze & Limetten
dazu hausgemachte Thai-Chilly-Vinaigrette 45.80**

**Grillierte Lachstranche an Sauerrahm-Avocadopürée dazu
Duftreis mit Oliven-Limetten-Nuss Tapenade und Randenpuder 37.50**

**Knusprige Zander-Fischknusperli im Bierteig
mit Pommes und hausgemachter Sauce Tartare 29.70**

Glückliches Federvieh

**Gelbes Thai-Curry mit gewürfelter CH-Pouletbrust 29.50
- Für Vegi's mit reichhaltigem Gemüse 26.50**

**Gebratene Maispouardenbrust ca 160 gr. gefüllt mit Brikäse und
Frischen Kräutern dazu Ofenkartoffel mit Sauercream, Gemüse
und Schalotten-Confit 35.50**

Der Renner seit 40 Jahren:

**CH-Poulet-Flügeli knusprig gebacken mit Curry-, Cocktail-
oder Tartare-Sauce ca 400 gr. Abtropfgewicht 23.90**

Portion zusätzliche Sauce 3.90

Rind, Kalb und Schwein

Kalbspaillard vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken, dazu handgehobelte Pommes Allumettes	43.90
Bistroburger XXL mit 2 mal ca 140 gr. CH-Rindshackfleisch mit Speck, Raclettekäse, Spiegelei, Pommes Frites dazu smoked Cocktail-Sauce	32.90
Klassisches CH-Bistro-Entrecôte ca 180 gr. mit unserer hausgemachten Kräuterbutter überbacken dazu handgehobelte Pommes Allumettes	43.90
Ch-Baby Back Rips vom Schwein ca 500 gr. leicht rauchig mariniert und im Ofen glasiert dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm	34.50
Jumbo CH-Kalbswienerschnitzel ca 300 gr. serviert mit Zitronen, Sardellen, Kapern und Pommes Fites	49.80
Frischgehacktes Tatar ca 180 gr. vom CH-Entrecôte serviert mit gebeiztem Eigelb, Salzbutter und Brioche-Toast	37.70
Grilliertes Rinderfilet vom Mittelstück mit 4 verschiedenen Saucen und Pommes Frites	
	180 Gr. 46.50
	250 Gr. 54.50
Kalbs-Gordonbleu 380 Gr. gefüllt mit geräuchertem Bauernschinken und Greyerzerkäse serviert mit Mischgemüse, Kräutern und Olivenöl	44.50

Teigwaren

Sehr scharfe Chilly-Nudeln	mit Pouletgeschnetzeltem	31.60
	mit Cocktailcrevetten	30.50
	mit Rindsgeschnetzeltem	33.20
In frischer Butter gebratene Steinpilz-Ravioli		
mit gehobeltem Parmesan und Cherrytomaten		29.50

Beilagen zusätzlich oder zum austauschen

Ofenkartoffel mit Sauerrahm	9.50
Butter-Reis	8.50
Würziges Mischgemüse mit Kräutern und Olivenöl	11.50
Butter-Nüdeli	7.50
Handgehobelte Pommes Allumettes	10.50
Pommes Frites	8.50
Süßkartoffel Pommes Frites	9.50

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 gesunde, ehrliche und bekömmliche 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 „ rächt 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**

Produkte-Deklaration / Allergene

Entrecôte, Rindsfilet	CH, Argentinien, Irland
Hamburger	CH
Kalbfleisch	CH
Schweinefleisch	CH
Pouletbrust	CH
Pouletflügel	CH
Rohschinken, Schinken	CH
Bündnerfleisch	CH
Speck	CH
Bratwürste	CH
Eier	CH
Fische	Diverse Atlantik
Moules	Diverse Atlantik
Crevetten	Chile / Vietnam
Bärenkrebse	Nord-Atlantik

Verantwortung und Berufs-Ethik

Unsere Crevetten sind ein Frischprodukt mit ASC-Zertifikat, die Bärenkrebse und Moules stammen aus Frischwasser-Fang aus dem Nord-Atlantik (keine Billig-Zuchten aus Thailand, China oder Indonesien)

Sämtliche unsere Fische werden mit Leinen und Haken im Atlantik gefangen (keine Schleppnetze)

Wir verwenden nur Eier aus der Schweiz und aus artgerechter Haltung

Fleisch aus Nicht-Eu-Ländern darf und kann mit Antibiotika oder wachstumsfördernden Substanzen erzeugt werden

Für uns gelten die Grundsätze der GHP (Gute Herstellungspraxis) vom Rohprodukt bis zum Verbraucher – jeder Lieferant garantiert, dass seine Produkte einem hohen hygienischen Standard entsprechen

Für Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter