

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
Pouletflügeli	CH
Rohschinken, Schinken	CH
Bündnerfleisch	CH
Speck	CH
Bratwürste	CH
Eier	CH
Fische	Diverse Atlantik
Moules	Diverse Atlantik
Crevetten	Chile / Vietnam

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 Standart entsprechen

Für Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter

Aus dem Suppentopf

Tom Kha Gai erfrischendes Kokossüpli mit Pouletstreifen, Pilzen, Sprossen, Koriander und Zitronengras authentisch zubereitet

Vorspeise 17.70

Hauptgang 24.70

Kühle Gazpacho "cremig und würzig" serviert mit einem knusprigen Gemüse-Crostini und Gurkensorbet 16.80

Tagessuppe täglich frisch zubereitet 9.50

Leicht, frisch und knackig

Salate

Grüner Salat 9.90

Gemischter Salat 13.60

Bistro's bunter Wurstkäsesalat
Gesnchnittene Cervelat, gewürfelter Gruyère rezent, garniert mit Ei, roten Zwiebeln, Tomaten & Cornichon 22.50

Zu allen Salaten wahlweise:

Italien-Dressing "Vegan"

French-Dressing

Sesam-Honigvinaigrette "Vegan"

Salat-Bowl`s

Jede Salatbowl-Variante enthält orientalische Blattsalate, verschiedene Rohkostsalate, Tomaten , Avocado, Kerne, Sprossen, Radieschen und Edamame Bohnen. Serviert mit frischem Brot und Tomatendip.

Fit und Vital Bowl

Vegan mit grillierter Ananas und marinierten Gojibeeren

Vorspeise 19.50

Hauptgang 25.50

Koko Bowl

Vegan gebackenen Koko-Reisbällchen und Mangochutney

Vorspeise 20.50

Hauptgang 27.50

Cheese Bowl

Cremiger Burrata, Basilikumpesto und Süsskartoffelchips

Vorspeise 20.50

Hauptgang 27.50

Waikiki Bowl

Rosa grillierter Tuna, Mangowürfel und Knobliflocken

Vorspeise 22.50

Hauptgang 30.50

Chicken Bowl

Pouletbrust im Sonnenblumenkern-Knuspermantel gebacken

Vorspeise 22.50

Hauptgang 30.50

Ceviche Bowl

Spritzig mariniertes Lachs-Avocadotürmli und Koriander

Vorspeise 24.50

Hauptgang 35.50

Zu allen Salaten wahlweise:

Italien-Dressing "Vegan"

French-Dressing

Sesam-Honigvinaigrette "Vegan"

Vorspeisen

Crevettencocktail BBQ Grillierte Crevetten an rauchiger Cognac-Tomaten-Mayonnaise und knusprigen Süsskartoffelstreifen	24.80
Frischgehacktes Rindstatar 100 Gramm Seit 20 Jahren nach unserem Hausrezept aus dem Entrecôte zubereitet, serviert mit gebeiztem Eigelb, Brioche Toast und Salzbutter	25.50
Roastbeef vom CH-Rind 120 Gramm Feingeschnittene Tranchen begleitet von sommerlichem Salatmix, hausgemachter Tartarsauce und frischem Meerrettich	20.50

Teigwaren

Bistro`s sehr scharfe Chilli-Nudeln mit Pouletstreifen und hausgemachter Chillipaste à la Patron	27.50
Spaghetti mit frischem Spinat, Parmesan und Pinienkernen an leichter Pestorahmsauce	29.50

Thai Curry's

Mit gewürfelter Pouletbrust	29.50
Mit Tranchen vom Entrecôte	38.50
Mit Tranche vom Lachs	37.50
Mit Gemüse "Vegan"	28.50

Alle Currys sind frisch und authentisch zubereitet. Mit reichhaltig Gemüse,
Koriander, Sprossen, Zitronengras und Chillys serviert mit Basmati Reis.

Der Renner seit 40 Jahren

CH-Poulet-Flügeli knusprig gebacken mit Curry, Cocktail oder Tartarsauce	23.90
---	--------------

Saftiges vom Stall im Ofen geschmort oder vom Grill gebraten

CH-Entrecôte 180 Gramm mit unserer hausgemachten Kräuterbutter überbacken und handgehobelten Pommes Allumettes	45.50
Bistroburger XXL mit 2 mal 140 Gramm CH-Rindshackfleisch, Speck, Raclettekäse, Spiegelei, Pommes Frites und geräucherter Cocktailsauce	33.90
Rein pflanzlicher Veganburger, serviert im Bun mit grilliertem Gemüse, Blattsalaten, smoked BBQ-Sauce und Süsskartoffel Frites	32.90
Jumbo CH-Kalbsschnitzel ca. 300 Gramm, serviert mit Zitrone, Sardellen, Kapern, Preiselbeeren und Pommes Frites	49.80
Grilliertes Rindsfilet vom Mittelstück auf unserem Holzbrett serviert mit 4 hausgemachten Saucen und Pommes Frites	
180 Gramm	47.50
250 Gramm	55.50
Kalbs-Cordonbleu ca. 350 Gramm, klassisch gefüllt mit Schinken und Gruyère, serviert mit buntem Gemüse, Kräutern und Olivenöl	46.50
Kalbspailard vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken, dazu Pommes Allumettes und knusprige Gemüsechips	45.80
Frischgehacktes Tatar ca. 180 Gramm vom CH-Entrecôte, serviert mit gebeiztem Eigelb, Salzbuter und Brioche Toast	38.50
Marinierte Pouletbrust vom Grill auf einer warmen Gemüse-Reis-Bowl mit Erdnüssen, Avocado und bunter Vinaigrette	27.50

Frisches aus dem Wasser

Lachstranche glasiert mit einer Honig-Knobli-Butter an grilliertem mini Lattich und Reis mit Pistazien	37.50
Thunfisch rosa gebraten an sommerhaftem Wokgemüse mit Mango, Kefen, Sprossen und Tomaten leicht süss-säuerlich zubereitet	37.80
Fischknusperli vom Zander mit Pommes Frites, Zitrone und hausgemachter Tartarsauce	29.70

Beilagen

Sommerliches Mischgemüse mit Kräutern und Olivenöl	12.50
Pommes Allumettes	10.50
Pommes Frites	
Beilage	7.80
Portion	9.50
Süsskartoffel Pommes	12.50
Nudeln	7.80
Reis	7.80