

Geschätzte 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 45 Jahren bekannt für eine gesunde, ehrliche und bekömmliche Küche.

Unser Küchenchef Marko und sein 5-köpfiges Küchenteam verwöhnen 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 Frische und Top-Qualität. Nachhaltigkeit ist uns sehr wichtig, deshalb kaufen wir alle Lebensmittel fast ausschliesslich von Händlern und Produzenten aus unserer Umgebung. Mahlzeiten sollen 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, erzählen Sie es weiter und wir würden uns über eine gute Bewertung bei Tripadvisor, Google oder Facebook etc. sehr freuen.

Ihr Bistro-Team

W-Lan: Bistro-Gäste

Code: bistro6003

Produkte-Deklaration / Allergene

Entrecôte	CH, Irland
Rindsfilet	CH, Irland
Hamburger	CH
Kalbfleisch	CH
Schweinefleisch	CH
Pouletbrust	CH
Pouletflügeli	CH
Schinken / Rohschinken	CH
Bündnerfleisch	CH
Speck	CH
Bratwürste	CH
Fische diverse	Atlantik
Lachs	Schottland
Moules	Atlantik
Crevetten	Chile
Eier	CH

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.

Für uns gelten die Grundsätze der GHP (Gerechte Herstellungspraxis) vom Rohprodukt bis zum Verbraucher. Unsere Lieferanten garantieren, dass ihre Produkte einem hohen hygienischen Standart entsprechen.

Für Informationen zu Allergenen informieren Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern.

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe täglich frisch zubereitet	10.50
Crèmige Mandel-Knoblauch-Suppe mit Thymianöl	14.50
Tom Kha Gai, erfrischendes Kokossüpli authentisch zubereitet mit Pouletstreifen, Pilzen, Sprossen, Koriander und Zitronengras	
Vorspeise:	17.60
Hauptspeise: (mit Reis)	24.70

Salate leicht, frisch und knackig

Grüner Salat	10.50
Gemischter Salat	13.50
Bistros's bunter Wurstkäsesalat, frisch geschnittener Cervelat, gewürfelter rezenter Gruyère, garniert mit Ei, roten Zwiebeln, Tomaten und Cornichon	25.80

Zu allen Salaten wahlweise:

Italien-Dressing (Vegan)

French-Dressing

Sesam-Honigvinaigrette (Vegan)

Erfrischend sommerliche Salat-Bowls

Fit und Vital Bowl

Vegan mit grillierter Ananas und marinierten Beeren aus der Region	Vorspeise:	19.50
	Hauptspeise:	26.50

Koko Bowl

Vegan gebackene Koko-Reisbällchen und Mangochutney	Vorspeise:	19.50
	Hauptspeise:	26.50

Cheese Bowl

Crémige Burrata, Basilikumpesto und Süsskartoffel-Chips	Vorspeise:	21.50
	Hauptgang:	29.50

Tagliata-Beef Bowl

Tranchiertes CH-Entrecôte mit gehobeltem Parmesan	Vorspeise:	24.50
	Hauptspeise:	36.50

Chicken Bowl

CH-Pouletbrust leicht gebacken im Sonnenblumenkern-Knuspermantel	Vorspeise:	23.50
	Hauptspeise:	29.50

Ceviche Bowl

Spritzig mariniertes Lachs-Avocadotürmchen mit Koriander	Vorspeise:	23.50
	Hauptspeise:	34.50

Zu allen Salaten wahlweise:

Italien-Dressing (Vegan)

French-Dressing

Sesam-Honigvinaigrette (Vegan)

Vorspeisen

Hausgebeizter schottischer Lachs an erfrischendem Apfel-Gurkensalat mit Meerrettich und Brotchips	22.50
Frischgehacktes Rindstatar aus dem CH-Entrecôte ca. 100 gr. serviert mit gebeiztem Eigelb, Brioche Toast und Salzbutter	28.50
Fein tranchiertes Roastbeef aus dem CH-Entrecôte ca. 120 gr. mit sommerlichem Salat-Mix, Tartarsauce und Meerrettich	25.50
Mit Raclette gratiniertes, knuspriges Knoblauchbaguette, bunter Gemüsevinaigrette und Gemüse-Chips	19.50

Teigwaren

Pappardelle an hausgemachter Tomatensauce mit saftigen Poulet-Nuggets	29.50
Pappardelle an cremiger CH-Kalbs-Bolognese mit frischen Pilzen und würzigem Chilisalز	33.50

Thai Curry's

Mit CH-Pouletbrust-Tranchen	32.50
Mit CH-Entrecôte-Tranchen	39.50
Mit Lachs-Tranchen	37.50
Mit reichlich Gemüse (Vegan ohne Spiegelei)	29.50

Alle unsere Curry's sind frisch und authentisch mit reichlich Gemüse, Koriander, Sprossen, Zitronengras, Spiegelei und Chili zubereitet und werden mit Jasminreis serviert.

Saftiges vom Stall, geschmort, gegrillt oder gebraten

Der Renner seit 40 Jahren !!! CH-Pouletflügeli ca. 400 gr. knusprig gebacken mit Curry-, Cocktail- oder Tartar-Sauce	24.90
CH-Entrecôte ca. 180 gr. mit unserer hausgemachten Kräuterbutter überbacken, dazu knusprige Pommes Allumettes	45.90
Bistro XXL-Doppelburger mit 2 mal 140 gr. Rindshackfleisch Speck, Raclettekäse, Spiegelei, Pommes Frites und unsere hausgemachte, geräucherte Cocktailsauce	34.90
Rein pflanzlicher Veganburger, serviert im Bun mit grilliertem Gemüse, Blattsalaten, Smoked BBQ-Sauce und Süsskartoffelfrites	33.90
Jumbo Wienerschnitzel aus CH-Kalbsbäggli ca. 300 gr. serviert mit Zitrone, Sardellen, Kapern, Preiselbeeren und Pommes Frites	49.80
Grilliertes CH-Rinderfilet vom Mittelstück, mind. 8 Wochen gelagert nussig im Geschmack, bordeauxrot in der Farbe, serviert auf dem Holzbrettli mit 4 hausgemachten Saucen und Pommes Frites	
	180 gr. 48.50
	250 gr. 57.50
Stroganoff vom CH-Rinderfilet ca. 150 gr. in Würfeln à la Minute sautiert an fruchtig-säuerlicher Sauce serviert mit Champignons, Peperoni, Cornichon und Jasminreis	39.50
Luzerns bestes Cordonbleu ca. 350 gr. aus dem CH-Kalbsbäggli gefüllt mit Bauernschinken und Alpkäse serviert mit buntem Gemüsestrauß und gebackenen Zwiebelringen	46.50
Spez 800 gr. Cordonbleu für 2 Pers., serviert auf der Silberplatte	86.00
Saftiges grilliertes CH-Kalbspailard ca. 180 gr. mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken, Pommes Allumettes und Gemüsechips	46.90
Grilliertes CH-Kalbssteak ca. 200 gr. an rassicem Pfannengemüse und einer würzigen Cognac-Pfeffer-Sauce	47.50
Marinierte CH-Pouletbrust vom Grill serviert mit Erdnüssen auf warmen Gemüse-Reis-Timbal, Avocado und bunter Vinaigrette	29.50
Frischgehacktes Tatar vom CH-Entrecôte ca. 180 gr., serviert mit gebeiztem Eigelb, Salzbutter und Brioche Toast	37.70

Frisches aus dem Wasser

Grillierte Tranche vom schottischen Lachs an rassigem Gemüse mit frischer Ananas, geröstetem Sesam und Jasminreis	37.80
Riesen-Crevetten «Thai-Style» mit Cocobohnen gebraten, Tomaten, Chili, Knoblauch, Eschalotten und Basilikum an einer würzigen Asia-Sauce serviert mit Jasminreis	39.80
Unsere Haus-Fischknusperli vom Zander im Bierteig frittiert mit Pommes Frites, Zitrone und hausgemachter Sauce Tartar	29.70

Unsere Beilage

Zu allen unseren Menus können Sie Ihre Beilage frei wählen

Sommerliches Mischgemüse mit Kräutern und Olivenöl	11.50
Pommes Allumettes	Beilage: 9.50
	Portion: 12.50
Pommes Frites	Beilage: 7.50
	Portion: 10.50
Süßkartoffel Frites	Beilage: 10.50
	Portion: 13.50
Pappardelle	Beilage: 8.50
	Portion: 12.50
Jasminreis	Beilage: 7.50
	Portion: 10.50

Desserts

Meringue Glacé mit Rahm	12.50
Mousse au Chocolat mit Rahm	12.50
Sorbet au Champagne	13.50
Flan Caramel mit Rahm	11.50
Coupe Dänemark	14.50
Coupe Waldbeeren mit heissen Beeren	13.50
Eiscafé mit Rahm	13.50
Mangosorbet mit Passoalikör oder Hendriks Gin	13.50
Blutorangensorbet mit Campari oder Hendriks Gin	13.50
1 Kugel Glacé (Vanille, Choco, Erbeer, Mocca, Mango, Blutorangen, Citro, Zimt)	4.50
Portion Rahm	3.50