

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

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

Vorspeisen

Crevettencocktail BBQ an rauchiger Cognac-Tomaten-Mayo und knusprigen Süsskartoffelchips	24.80
6 Weinbergschnecken in Pernod mariniert und frischem Kräuterbutter überbacken	19.70
Kleines, aus CH-Entrecôte, frischgehacktes Tatar ca. 100 gramm serviert mit gebeiztem Eigelb, Salzbutter und Brioche-Toast	26.50
Roastbeef vom CH-Rind 120 gramm Feingeschnittene Tranchen begleitet von bunten Salatmix, hausgemachter Tartaresauce und frischem Meerrettich	21.90

Aus dem Suppentopf

Währschafte Bistro-Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons	(Vegi)	14.80
Tom Kha Gai erfrischendes Kokossüpli mit Pouletstreifen, Pilzen, Sprossen, Koriander und Zitronengras authentisch zubereitet		17.70
Vorspeise		17.70
Hauptgang		25.70
Consommé mit Ei, Gemüsestreifen und Markknocheneinlage		13.70
Tagessuppe täglich frisch und wechselnd		9.50

Frisches aus dem Garten

Grüner Salat	9.90
Gemischter Salat	13.50
Nüsslisalat mit Crôuton, Ei und Alpenspeck	16.50

Zu allen Salaten wahlweise:

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

Salat-Bowl`s

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

Bistro Bowl

mit gebratenen Champignons Speck, Nüsslisalat und Käsechips

Vorspeise 19.50

Hauptgang 25.50

Koko Bowl

Vegan gebackene Koko-Reisbällchen und Mangochutney

Vorspeise 20.50

Hauptgang 26.50

Asia Bowl

Crevetten knusprig gebacken, Glasnudelsalat und Knobliflocken

Vorspeise 22.50

Hauptgang 32.50

Chicken Bowl

Pouletbrust im Sonnenblumenkern-Knuspermantel gebacken

Vorspeise 22.50

Hauptgang 30.50

Ceviche Bowl

Spritzig mariniertes Tuna-Avocadotürmli mit Sesam und Koriander

Vorspeise 24.50

Hauptgang 36.50

Zu allen Salaten wahlweise:

Italien-Dressing "Vegan"

French-Dressing

Sesam-Honigvinaigrette "Vegan"

Fischer's Fritz und Krustentiere

Lachsfilet "Wellington mit frischem Blattspinat und Parmesan im Blätterteig gebacken an gebratenen Austernpilzen **38.50**

Knusprig gebackene Zander Fischknusperli im Bierteig mit Pommes Frites und hausgemachet Tartare-Sauce **29.70**

Crevetten mit wildem Broccoli aus dem Wok, zubereitet mit Limette, Tomate, Oyster-Sauce und Glasnudeln **28.50**

Glückliches Federvieh

Marinierte Pouletbrust vom Grill auf einer warmen Reis-Gemüse-Bowl mit Erdnüssen, Avocado und bunter Vinaigrette **28.50**

Der Renner seit 40 Jahren

CH-Pouletflügeli knusprig gebacken mit Curry, Cocktail oder Tartare Sauce ca. 400 gramm Abtropfgewicht **23.90**

Portion zusätzliche Sauce **3.90**

Burger

Bistro Burger XXL mit 2 mal ca. 140 gramm CH-Rindshackfleisch mit Speck, Raclettekäse, Spiegelei, Pommes Frites dazu smoked Cocktail Sauce **33.90**

Rein pflanlicher Veganburger, serviert im Bun mit gebratenem Gemüse, Blattsalat, smoked BBQ-Sauce und Süsskartoffeln **32.90**

Rind, Kalb und Schwein

Kalbspaillard vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken, dazu Pommes Allumettes und Gemüsechips	45.90
Klassisches CH-Bistro-Entrecôte ca. 180 gramm mit unserer hausgemachten Kräuterbutter überbacken, dazu Pommes Allumettes	44.90
Jumbo CH-Kalbswienerschnitzel ca. 300 gramm serviert mit Zitronen, Sardellen, Kapern und Pommes Frites	49.80
Frischgehacktes Tatar ca. 180 gramm vom CH-Entrecôte serviert mit gebeiztem Eigelb, Salzbutterm und Brioche-Toast	37.70
Grilliertes Rinderfilet vom Mittelstück serviert auf unserem Holzbrettli mit 4 hausgemachten Saucen und Pommes Frites	
	180 gramm 47.50
	250 gramm 55.50
Kalbs-Cordonbleu 350 gramm klassisch gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit buntem Gemüse und gebackenen Zwiebelringe	44.50
Kalbs-Cordonbleu 800 gramm für 2 Personen klassisch gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit buntem Gemüse und Zwiebelringe	82.00

Unser Hausklassiker

**Bistro's sehr scharfe Chili Nudeln mit Pouletstreifen
und hausgemachter Chilipaste à la Patron 27.50**

Curry

Gelbes Thai Curry mit gewürfelter Pouletbrust 29.50
Gelbes Thai Curry mit Tranchen vom Entrecôte 38.50
Gelbes Thai Curry mit Lachstranche 36.50
Gelbes Thai Curry mit Gemüse 27.50

**Alle Curry's sind frisch und authentisch zubereitet. Mit reichhaltig Gemüse,
Koriander, Sprossen, Zitronengras und Chilli, serviert mit Basmati Reis.**

Beilagen zusätzlich oder zum Austauschen

Reis 7.50

Würziges Mischgemüse mit Kräutern und Olivenöl 12.50

Butter-Nüdeli 7.50

Pommes Allumettes 10.50

Pommes Frites Beilage 7.80

Pommes Frites Portion 9.50

Süßkartoffel Pommes Frites 11.50