

Bistro du Théâtre

Mittagsmenüs: Montag 13.3. bis Samstag 18.3.23

Montag * Dienstag * Mittwoch

Salatbowl «Ceviche»

vom Tuna spritzig mariniert

22.50

Pasta

Fusilli Tri Colori in cremiger Vodka Sauce und gebratenen Pouletwürfeln

19.50

Rindshacktätschli

an Whiskeyrahmsauce,
Nüdeli und buntem Gemüse

24.50

Crevetten

an pikanter Tomatensauce im Weckglas mit Käse überbacken, serviert mit Reis

21.50

Vegi

Papardelle an Tofu-Bolognese
und Gemüsewürfel

20.50

Donnerstag * Freitag * Samstag

Salatbowl «Crispy Chicken»

Paniertes CH-Pouletfilet

22.50

Pasta

Tagliatelle an Kalbsragout, sähmig und intensiv mit Champignons und Kräutern

19.50

Grilliertes Rindsplätzli

an buntem Pfannengemüse
und Pommes Frites

24.50

Lachs grilliert

an rassigem Gemüse mit frischer Ananas und Reis

21.50

Vegan

Vegan Beyond Burger an frischem Rübllisalat
mit Sesamvinaigrette und bunten Blattsalaten

20.50

Alle unsere Gerichte werden täglich frisch zubereitet und die Zutaten werden nachhaltig eingekauft.

Zu jedem Gericht reichen wir einen Salat oder eine täglich frisch zubereitete Suppe und ein kleines Dessert.

Jede Salatbowl enthält Blattsalate, Rohkostsalate, Tomaten, Avocado, Kerne, Sprossen, Radieschen und Edamame Bohnen. Dressing: Italien, French oder Sesam-Honigvinaigrette.



Unsere Bistro Klassiker

CH-Entrecôte 200 g

in feinen Tranchen mit hausgemachter
Kräuterbutter, Pommes Frites
und kleinem Gemüsemix

35.50

Schweizer Pouletflügeli

Knusprig gebacken
mit Curry, Cocktail oder
Tartar-Sauce

24.90

CH-Rindsfilet 150 g

Marco's würzig
zubereitetes Stroganoff
mit Jasmin Reis

38.50

Zarte Fischknusperli

mit hausgemachter Tartare Sauce,
serviert mit einem kleinem Salat
und Pommes Frites

25.50

Bon appétit