

Menu 03. Juni 2024 bis 07. Juni 2024

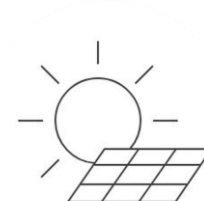
Warme Küche: Montag bis Freitag von 11.30-13.30 Uhr



	Tagesteller	Menü27	Vegi
Montag	Ravioli Carne auf buntem Spargelragout	kleines Entrecote gratinierter Kartoffeln Rübligemüse	Penne mit Dörrtomaten Grillierter Zucchini Parmesansauce
Dienstag	Spaghetti Bolognese Käse Salat	kleines Entrecote gratinierter Kartoffeln Rübligemüse	Gemüseauflauf mit Quark Hörnli Salat
Mittwoch	Wienerli, Schweinswürstchen Speck mit Linsen Spätzli	kleines Entrecote gratinierter Kartoffeln Rübligemüse	Blattsalat mit Oliven gebratener Ziegenkäse Knoblauchbrot
Donnerstag	Hackbraten Bandnudeln Pilzrahmsauce	kleines Entrecote gratinierter Kartoffeln Rübligemüse	Rahmspinat, Kartoffelwürfel Rüebli und Spiegelei
Freitag	gebratene Lachsforelle Nudelnest Brokkoli und Mangodip Fr. 17.90	kleines Entrecote gratinierter Kartoffeln Rübligemüse Fr. 29.50	Gemüsestrudel, hausgem. Kartoffelpüree Scharfe Currysauce Fr. 17.90
Mo bis Fr:	Pouletbrust mit Salat- oder Gemüse Fr. 24.00 Salat- oder Gemüseteller mit Ei Fr. 19.50		

Änderungen vorbehalten

Alle Speisen werden vor Ort zubereitet und alle Hauptzutaten ohne Deklaration stammen aus Schweizer Produktion.



Aufgrund seiner guten Praktiken und seines Engagements hat der Restaurantbetrieb Bistro gate27 die EcoCook-Zertifizierung Nachhaltiges Restaurant Stufe "Initial Audit" erhalten