



Bistro Sihlweid

Wochenkarte vom 22.4. – 28.4.2024

Montag 22.4.

Pilzcremesuppe oder Menüsalat

**Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
Karotten-Kartoffelstock**

**Pastetli mit
Gemüse-Quorn-Füllung**

Fr. 18.– / 16.–

Tagesdessert: Erdbeeren mit Rahm

Fr. 3.–

Fleisch Herkunft: Schweiz

Dienstag 23.4.

Tomatencremesuppe oder Menüsalat

**Geschwellte Kartoffeln mit
Tête-de-Moine Käse
Brie und Kräuter Quark garniert**

**Gemüsekroketten
Ratatouille**

Fr. 16.–

Tagesdessert: Zitronensorbet

Fr. 3.–

Mittwoch 24.4.

Basler Mehlsuppe oder Menüsalat

**Bärlauch Brätschnitzel mit Jus
Polenta
Fenchel mit Fenchelsamen**

**Gemüse-Linsenpfanne mit frischer
Ananas garniert und Polentaschnitte**

Fr. 18.– / 16.–

Tagesdessert: Schokoladencrème mit Birne

Fr. 3.–

Fleisch Herkunft: Schweiz

Donnerstag 25.4.

Kokossuppe oder Menüsalat

**Poulet sweet and sour
Jasminreis**

**Chicorée mit Béchamel und Käse
überbacken
Bulgur mit getrockneten Früchten**

Fr. 18.– / 16.–

Tagesdessert: Blechkuchen mit Frucht

Fr. 3.–

Fleisch Herkunft: Schweiz

Freitag 26.4.

Zucchetticremesuppe oder Menüsalat

Egliknusperli Remouladensauce Salzkartoffeln Buntes Wurzelgemüse	Gebratene Quornwürfeli Paprika-Gemüse-Sauce Spinatgnocchi	Fr. 18.– / 16.–
Tagesdessert: Joghurtcake		Fr. 3.–

Samstag 27.4.

Linsensuppe oder Menüsalat

Kalbscipollata Gemüse-Tomaten-Sauce Spaghetti	Buchweizen-Dinkel-Tätschli Bratkartoffeln Blumenkohl mit Brösmeli und Ei	Fr. 18.– / 16.–
Tagesdessert: Zwetschgenkompott mit Zimt		Fr. 3.–
Fleisch Herkunft: Schweiz		

Sonntag 28.4.

Kürbiscremesuppe oder Menüsalat

Lammgigot, Jus Kartoffelgratin grüne Bohnen mit Bohnenkraut	Gebratenes Tofuschnitzel Rotweinsauce Safranreis mit Erbsen, Zucchetti und Karotten	Fr. 21.– / 19.–
Tagesdessert: Schokoladenkuchen		Fr. 3.–
Fleisch Herkunft: Irland/England		

Wochenhit inklusive Salat oder Suppe

Rindshamburger an Rahmsauce Hörnli Tagesgemüse	Fr. 18.–
---	----------

Fleisch Herkunft: Schweiz

Alle Preise in Fr., inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer.
Gerne geben wir Ihnen weitere Auskunft zur
Herkunft tierischer Produkte sowie zu möglichen
Allergenen in unseren Speisen.

Genuss im Zentrum.