

# Bistro|AM BACH

## Fleischdeklaration:

Wir verwenden Fleisch und Geflügel aus der Schweiz. Ansonsten ist es in der Speisekarte deklariert.



## Glossar:

**Matjes:** Matjes entstehen aus jungen, nicht geschlechtsreifen Heringen, die einen hohen Fettanteil von etwa 18 bis 20 Prozent haben. Nach dem Fang werden zunächst die Köpfe und Innereien mit Ausnahme der Bauchspeicheldrüse entfernt. Anschließend kommt der Fisch mit Salz, Haut und Gräten eine Woche lang zur Reifung in ein Holzfass. Ein Enzym aus der Bauchspeicheldrüse verwandelt den Hering zusammen mit dem Salz in einen Matjes und gibt ihm seinen typischen Geschmack. Matjes ist daher kein roher, sondern durch ein Enzym teilweise fermentierter Fisch.

**Focaccia:** ligurisches Fladenbrot aus Hefeteig, das vor dem Backen mit Olivenöl, Salz und eventuell Kräutern und weiteren Zutaten belegt wird.

**Burrata:** Sonderform von der Mozzarella.

**Flat Iron Steak:** recht flaches Stück aus der Rindsschulter, ähnlich dem Flanksteak, aber stärker marmoriert mit etwas Biss.

Wenn Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie unser Servicepersonal nach den Allergenen in den einzelnen Menüs.

À la carte Menüs finden Sie in der Speisekarte.

# Bistro|AM BACH

## Unsere Mittagsmenüs



*En Guete!*

	Sechseläuten 15. April	Dienstag, 16. April	Mittwoch, 17. April	Donnerstag, 18. April	Freitag, 19. April	Samstag, 20. April	Sonntag, 21. April
<b>Suppe oder Salat</b>	Weissweinsuppe	Erbsensuppe	Rindsbouillon mit Morcheln	Grüne Spargelsuppe	Brotsuppe mit Curry	Linsen-Apfelsuppe	Kohlrabisuppe mit Pecorino
<b>Menü 1</b>	Kalbs-Geschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti und Broccoli	Tomaten Focaccia mit Grillgemüse und Burrata	Spargelravioli an Kräuterschaum mit Frühlingsgemüse	Poulet Cordon-Bleu mit Pommes Frites und Kräutertomate	Chipolata an Rosmarinjus mit Röstigaletten und Erbsen	Fleischvogel mit Teigwaren und Bohnen	Flat Iron Steak vom Rind an Kräuterbutter mit Zündholz-Kartoffeln und
<b>Menü 2</b>	Sautiertes Forellenfilet mit Wildreis und Kefen	Rindfleisch-Bällchen an Rahmsauce mit Teigwaren und Karotten	Kalbhackbraten an Jus mit Bratkartoffeln und Blumenkohl mit Ei	Geschmorter Kaninchen-Schenkel mit Polenta und Ratatouille	Schlemmerfilet Bordelaise (Nordwestpazifik) mit Süsskartoffeln und Blattspinat	Schweinsbraten an Jus mit Kartoffelstock und Broccoli	Rindsfilet Stroganoff mit Nudeln und Spargeln
<b>Dessert</b>	Erdbeermousse	Himbeer-Frappé	Tagesdessert	Crèmeschnitte	Gebrannte Crème	Rhabarber-Erdbeerkuchen	Affogato Espresso mit Vanilleglace

### Wochenhit

Montag - Freitag

Tagessuppe oder Salat

--

Matjes Hausfrauen Art

(Nordostatlantik)

mit Kartoffeln

--

Tagesdessert



### Mittagsmenü Preise

*Suppe oder Salat, Hauptgang und kleines Dessert*

Menü 1 Fr. 19.50

Menü 2 Fr. 22.00

Wochenhit Fr. 22.00

Fleischlos Fr. 19.50

grosse Portion + Fr. 7.00

alle Preise inkl. 8.1% MWST

### Fleischlos

Montag - Freitag

Tagessuppe oder Salat

--

Weisse Spargeln an Sauce Hollandaise mit neuen Kartoffeln

--

Tagesdessert