Bistro AM BACH

Fleischdeklaration:

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

* = Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Glossar:

Adrio: beliebte Schweizer Brühwurst aus fein gemahlenem Brät aus Schweine- und/oder Kalbfleisch

Piccata: fein geschnittene und flach geklopfte Scheibe Fleisch, die mit Weissmehl bestäubt und in Butter oder Olivenöl goldbraun gebraten wird

Brunoise: in sehr kleine Würfel (1-2mm) geschnittenes Gemüse

Sauce Bearnaise: warme, aufgeschlagene Buttersauce der klassischen französischen Küche, die mit Kräutern und Gewürzen angereichert ist

Pommes Soufflées: Kartoffelscheiben, die zweimal frittiert werden und sich beim zweiten Braten zu kleinen, goldbraunen Kissen aufblähen

Moules et frites: populäres französisches Gericht bestehend aus frischen, im Gemüsesud servierten Miesmuscheln mit Pommes frites als Beilage

Bistro AM BACH

Mittagsmenüs

En Guete!

	Montag 19. Oktober	Dienstag 20. Oktober	Mittwoch 21 Oktober	Donnerstag 22. Oktober	Freitag 23. Oktober	Samstag 24. Oktober	Sonntag 25. Oktober
Tagessuppe	Thurgauer Mostsuppe	Erbsensuppe	Zucchettisuppe	Gemüsebouillon mit Gemüsebrunoise und Morcheln	Sauerkraut-Specksuppe	Peterli-Wurzel-suppe	Minestrone
Menü 1	Adrio mit Cognacrahm-sauce, Schupfnudeln und Brokkoli	Reis Casimir mit Poulet und Früchten	Knuspriges Schweinefleisch süss-sauer mit Basmatireis und Wokgemüse	Röstipastetli mit cremigem Herbstgemüse-ragoût	Spaghetti Carbonara mit Schmortomaten	Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit glasierten Marroni	Hirsch-Bratwurst (Europa) mit Spätzli und Speckbohnen
Menü 2	Poulet Piccata mit Tomatensauce, Spaghetti und Blumenkohl	Sautierte Kräuter-Krevetten (Zucht, Vietnam) auf Gemüserisotto	Siedfleisch mit Apfelkren, Kartoffeln und Wurzelgemüse	Fleischkäse-Cordon bleu mit Bratkartoffeln und Karotten	Gebratenes Zanderfilet (Europa) mit Eierschwämmli, Petersiliensauce, Kartoffelstampf und Fenchel	Kalbsvoressen mit Teigwaren und Erbsen	Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Pommes Soufflées und Mischgemüse
Dessert	Cookie	Früchte-Lassi	Tagesdessert	Nougat-Mousse-Schnitte	Caramelcrème	Meringues mit Rahm	Zitronensorbet mit Rimus
	À la carte Menüs finden Sie in der Speisekarte.						

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

Wochenhit

(Montag – Freitag)

Moules et frites
(Niederlande)

Mittagsmenü Preise

Alle Menüs inkl. Suppe oder Salat, Hauptgang und kleinem 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)

Vegetarischer Burger
im Brioche-Bun
mit Pommes frites,
Haus-Dip und
Rotkohl-Apfelsalat