

Menüplan Bistro

KW 44	Montag 26.10.2026	Dienstag 27.10.2026	Mittwoch 28.10.2026	Donnerstag 29.10.2026	Freitag 30.10.2026	Samstag 31.10.2026	Sonntag 01.11.2026
Salat:	Marinierter Rüebli Salat	Salat vom Büffet	Bataviasalat	Salat vom Büffet	Gurkensalat mit Dill	Salat vom Büffet	Nüssli Salat mit Ei
Suppe:	Kichererbsen- Currysuppe	Blumenkohl- Cremesuppe	Hühnerbouillon mit Backerbsen	Randensuppe	Kohlrabi- Cremesuppe	Rindsbouillon mit Einlage	Kürbis-Orangensuppe
Menü 1:	Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Pommes frites Romanesco	Rippli mit Senf Bouillon-Kartoffeln Dörrbohnen	Spaghetti ** "Napoli" Tomaten- Basilikumsauce Reibkäse	Rinds-Hackbällchen Paprikasauce Bratkartoffeln Gemüse-Symphonie	Gebratenes Forellenfilet Gelbe Kurkumasauce Pilawreis Lattich	"Coq au vin" Mariniertes Poulet in Rotwein Butternudeln Gelbe Bohnen	Kalbsblankett Kräuterrisotto Baby Rüebli
Menü 2:	Paniertes Gemüseschnitzel Kürbis-Sauce Couscous	Champignons- Risotto mit Kräutern Reibkäse	Hülsenfrüchte-Täschli mit Kräuterbutter auf Tomaten-Gemüse- Weizen (Ebly) Tagesgemüse	Cannelloni nonna Pestorahmsauce Reibkäse	Wildvoressen (EU/CH) Schupfnudeln Rotkraut	Palatschini (gefüllte Pfannkuchen) Mischgemüse à la crème	"Tagliatelle salmone" mit Rauchlachs (NO) an Schnittlauchsauce
Tages- Dessert:	Süssmostcreme	Bienenstich- Schnitte	Überraschungs-Dessert	Coupe Danemark	Hausgemachtes Mandelchüechli	Rum-Kugel	Crema Catalana
Wochenhit: "Bami Goreng" Indonesische Nudeln mit Pouletfleisch, asiatischem Gemüse, Sojasprossen und Kroepek							

Öffnungszeiten Emils Bistro: Mo - So 09:00 Uhr bis 17:30 Uhr / Telefon: 0041 (0)56 265 01 64 / Bistro@pfauen.swiss

Fleischherkunft: Schweiz / Fischherkunft: / Forelle > Türkei / Lachs > Norwegen
Über die Herkunft von Backwaren geben wir gerne mündlich Auskunft

Menüänderungen vorbehalten