

Ostermenü

EMILS BISTRO 2026



Ostermenü

KARFREITAG, 3. APRIL 2026

VORSPEISE

Gemischte bunte Salate vom Buffet

Blumenkohl-Crèmesuppe

HAUPTSPEISE

Norwegischer Lachs aus dem Ofen

Orangen-Schaumsauce

Duchesse-Kartoffeln

Zucchetti

ODER

Gemüse-Curry

Serviert im Reisring

Früchtegarnitur

OSTERDESSERT

CHF 3.50

Feines Osterchüechli

Tagesteller	CHF 22.00
Tagesteller (inkl. Suppe oder Salat)	CHF 25.00
Tagesteller (inkl. Suppe und Salat)	CHF 28.00
Osterdessert - es hät solangs hät - separat serviert	CHF 3.50



Ostermenü

OSTERSONNTAG, 5. APRIL 2026

VORSPEISE

Gemischte bunte Salate vom Buffet

Sämige Weissweinsuppe

HAUPTSPEISE

«Osterlamm-Duett»

Schweizer Weide-Lammragout und
zartes Lammnierstück
an leichtem Knoblauchjus
Kartoffelgratin
Bohnen-Duett

ODER

«Frühlingsrisotto»

Spargel-Mascarponerisotto mit
Frühlingszwiebeln, Cherry-Tomätli
und Gartenkräutern

OSTERDESSERT

CHF 6.50

Zweifarbiges Schoggimousse im Glas
und marinierte Erdbeeren

Tagesteller	CHF 22.00
Tagesteller (inkl. Suppe oder Salat)	CHF 25.00
Tagesteller (inkl. Suppe und Salat)	CHF 28.00
Osterdessert - es hät solangs hät - separat serviert	CHF 6.50



Ostermenü

OSTERMONTAG, 6. APRIL 2026

VORSPEISE

Nüsslisalat mit Ei

Kraftbrühe mit Sherry

HAUPTSPEISE

Rinds-Sauerbraten

Kartoffelstock

Bohnen-Duett

ODER

Bärlauch-Agnolotti

Bärlauch-Rahmsauce

Geröstete Cashew-Kerne

OSTERDESSERT

CHF 5.50

Caramelköpfli mit
kleiner Früchtegarnitur

Tagesteller

CHF 22.00

Tagesteller (inkl. Suppe oder Salat)

CHF 25.00

Tagesteller (inkl. Suppe und Salat)

CHF 28.00

Osterdessert - es hät solangs hät - separat serviert

CHF 5.50

