

Liebe Gäste

Herzlichen Dank für ihren Besuch im Bistro du Théâtre. Es freut uns sehr, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben. Unser Restaurant ist seit mehr als 40 Jahren bekannt für eine gesunde, ehrliche und bekömmliche Küche.

Unser Küchen Team verwöhnt Sie seit vielen Jahren mit unseren saisonalen Köstlichkeiten und den heissgeliebten Hausspezialitäten. Beim Einkauf sämtlicher unserer Produkte und Nahrungsmittel legen wir grössten Wert auf einwandfreie Qualität und Frische. Nachhaltigkeit ist uns sehr wichtig, deshalb kaufen wir unsere Lebensmittel fast ausschliesslich von Händlern aus der Umgebung. Mahlzeiten sollten nicht nur bekömmlich sondern auch gesund sein. Somit verzichten wir bewusst auf künstliche Farbstoffe, künstliche Aromastoffe, chemische Konservierungsmittel und fast alle Convenience-Produkte.

Wir wünschen Ihnen „ rächt en Guete „

Falls es Ihnen bei uns gefallen und geschmeckt hat würden wir uns über eine gute Bewertung bei Tripadvisor, Google oder Facebook etc. sehr freuen.

Bistro-Team

**WLAN: bistro
 bistro6003**

Produkte-Deklaration / Allergene

Entrecôte, Rindsfilet	CH, Argentinien, Irland
Hamburger	CH
Kalbfleisch	CH
Schweinefleisch	CH
Pouletbrust	CH
Pouletflügeli	CH
Rohschinken, Schinken	CH
Bündnerfleisch	CH
Speck	CH
Bratwürste	CH
Eier	CH
Fische	Diverse Atlantik
Moules	Diverse Atlantik
Crevetten	Chile / Vietnam

Verantwortung und Berufs-Ethik

Unsere Crevetten sind ein Frischprodukt mit ASC-Zertifikat, die Moules stammen aus Frischwasser-Fang aus dem Nord-Atlantik (keine Billig-Zuchten aus Thailand, China oder Indonesien)

Sämtliche unsere Fische werden mit Leinen und Haken im Atlantik gefangen (keine Schleppnetze)

Wir verwenden nur Eier aus der Schweiz und aus artgerechter Haltung

Fleisch aus Nicht-Eu-Ländern darf und kann mit Antibiotika oder wachstumsfördernden Substanzen erzeugt werden

Für uns gelten die Grundsätze der GHP (Gute Herstellungspraxis) vom Rohprodukt bis zum Verbraucher – jeder Lieferant garantiert, dass seine Produkte einem hohen hygienischen Standard entsprechen

Für Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter

Vorspeisen

Crevettencocktail BBQ an rauchiger Cognac-Tomaten-Mayo und knusprigen Süsskartoffelchips	25.80
6 Weinbergschnecken in Pernod mariniert mit frischem Kräuterbutter überbacken	19.70
Kleines, aus CH-Entrecôte, frischgehacktes Tatar ca. 100 gr. serviert mit gebeiztem Eigelb, Salzbutter und Brioche-Toast	27.50

Aus dem Suppentopf

Währschafte Bistro-Zwiebelsuppe mit Käse-Croûtons (Vegi)	15.80
Consommé mit Ei, Gemüsestreifen und zarten Würfel vom CH-Entrecôte	16.70
Tagessuppe täglich frisch und wechselnd	10.50

Frisches aus dem Garten

Grüner Salat	9.90
Gemischter Salat	13.50
Nüsslialat mit Crôuton, Ei und Alpenspeck	17.50

Zu allen Salaten wahlweise:

- **Italien-Dressing**
- **French-Dressing**
- **Sesam-Honig-Vinaigrette**

Fischer's Fritz

Lachsfilet vom Grill an frischem Blattspinat mit Weisswein abgelöscht und Pommery-Senfsauce	38.50
Knusprige Zander-Fischknusperli im Bierteig mit Pommes und hausgemachter Sauce Tartare	29.70

Glückliches Federvieh

Marienierte Pouletbrust vom Grill an einer warmen Reis-Gemüse-Timbal mit Erdnüssen, Avocado und bunter Vinaigrette	29.50
---	--------------

Der Renner seit 40 Jahren:

CH-Poulet-Flügeli knusprig gebacken mit Curry-, Cocktail- oder Tartare-Sauce ca 400 gr. Abtropfgewicht	24.90
Portion zusätzliche Sauce	3.90

Burger

Bistroburger XXL mit 2 mal ca. 140 gr. CH-Rindshackfleisch mit Speck, Raclettekäse, Spiegelei, Pommes Frites dazu Smoked-Cocktail-Sauce	34.90
Rein pflanzlicher Veganburger, serviert im Bun mit gebratenem Gemüse, Blattsalat, Smoked-BBQ-Sauce und Süsskartofel Frites	32.90
CH-Rinderfilet-Hachfleischburger 220 gr. mit Alpensalz und Cayennepfeffer zubereitet, serviert im knusprigen Ciabattabrot mit hausgemachter Bistro-Spezial-Sauce, Rucola, Tomaten und geschmolzenen Zwiebelchen, serviert mit Pommes Frites	39.90

Rind, Kalb und Schwein

Kalbpaillard vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken, dazu Pommes Allumettes und Gemüsechips	46.90
Klassisches CH-Bistro-Entrecôte ca. 180 gr. mit unserer hausgemachten Kräuterbutter überbacken, dazu Pommes Allumettes	45.90
Jumbo CH-Kalbswienerschnitzel ca. 300 gr. serviert mit Zitronen, Sardellen, Kapern und Pommes Frites	49.80
Frischgehacktes Tatar ca. 180 gr. vom CH-Entrecôte serviert mit gebeiztem Eigelb, Salzbutter und Brioche-Toast	37.70
Grilliertes CH-Rinderfilet vom Mittelstück, 8 Wochen gelagert, nussig im Geschmack und bordeauxrot in der Farbe, serviert auf unserem Holzbrettli mit 4 verschiedenen hausgemachten Saucen und Pommes Frites	
	180 Gr. 48.50
	250 Gr. 57.50
CH-Kalbs-Cordonbleu 350 gr. gefüllt mit Bauern-Schinken und Alp-Käse, serviert mit buntem Gemüse und gebackenen Zwiebelringen	46.50
CH-Kalbs-Cordonbleu 800 gr. für 2 Personen klassisch gefüllt mit Bauern-Schinken und Alp-Käse, serviert mit buntem Gemüse und Zwiebelringen	84.00
Stroganoff vom CH-Rinderfilet 150 gr. in feinen Tranchen à la Minute sautiert an fruchtig säuerlicher Sauce, mit Champignons, Peperoni, Cornichon und Jasminreis	38.50

Teigwaren einfach herzhaft

Gnocchi an fruchtiger Tomatensauce mit frischen Kräutern und rezentem Raclettekäse überbacken	26.50
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Salbeibutter geschwenkt, frischem Blattspinat, Tomaten und gehobeltem Parmesan	29.50
Pappardelle an cremiger Bolognese vom CH-Kalb mit Pilzen und Chilisalز	32.50

Curry's

Gelbes Thai Curry mit tranchierter CH-Pouletbrust	31.50
Gelbes Thai Curry mit Tranchen vom Ch-Entrecôte	39.50
Gelbes Thai Curry mit Lachstranche	37.50
Gelbes Thai Curry mit Gemüse (Vegan)	28.50

Beilagen zusätzlich oder zum Austauschen

Jasmin-Reis	8.50
Würziges Mischgemüse mit Kräutern und Olivenöl	13.50
Pappardelle	7.50
Pommes Allumettes	10.50
Pommes Frites Beilage	7.80
Pommes Frites Portion	10.50
Süßkartoffel Pommes Frites	11.50