

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 Bärenkrebse und 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 Standart entsprechen

Für Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter

Aus dem Suppentopf

Tom Kha Gai erfrischendes Kokossüpli mit Pouletstreifen, Pilzen, Sprossen, Koriander und Zitronengras authentisch zubereitet, serviert mit Reis

Vorspeise 17.70

Hauptgang 25.70

Sommerliche Gemüsebouillon mit viel Gemüse
Sprossen, Limette, Ei und Glasnudeln

16.80

Tagessuppe täglich frisch zubereitet

9.50

Leicht, frisch und knackig

Salate

Grüner Salat 9.90

Gemischter Salat 13.60

Bistro's bunter Wurstkäsesalat

Geschnittene Cervelat, gewürfelter Gruyère rezent, garniert mit Ei, roten Zwiebeln, Tomaten und Cornichon

24.50

Zu allen Salaten wahlweise:

Italien-Dressing "Vegan"

French-Dressing

Sesam-Honigvinaigrette "Vegan"

Salat-Bowl`s

Jede Salatbowl-Variante enthält orientalische Blattsalate, verschiedene Rohkostsalate, Tomaten , Avocado, Kerne, Sprossen, Radieschen und Edamame Bohnen. Serviert mit frischem Brot und Sauerrahmdip.

Fit und Vital Bowl

Vegan mit grillierter Ananas und marinierten Gojibeeren

Vorspeise 19.50

Hauptgang 25.50

Koko Bowl

Vegan gebackene Koko-Reisbällchen und Mangochutney

Vorspeise 20.50

Hauptgang 27.50

Cheese Bowl

Cremiger Burrata, Basilikumpesto und Süsskartoffelchips

Vorspeise 21.50

Hauptgang 28.50

Waikiki Bowl

Rosa grillierter Tuna, Mangowürfel und Knobliflocken

Vorspeise 23.50

Hauptgang 31.50

Chicken Bowl

Pouletbrust im Sonnenblumenkern-Knuspermantel gebacken

Vorspeise 21.50

Hauptgang 29.50

Ceviche Bowl

Spritzig mariniertes Tuna-Avocadotürmli mit Koriander

Vorspeise 23.50

Hauptgang 34.50

Zu allen Salaten wahlweise:

Italien-Dressing "Vegan"

French-Dressing

Sesam-Honigvinaigrette "Vegan"

Vorspeisen

Gebackene Crevetten an erfrischendem Mango-Gurken-Avocado-Salat, geröstetem Sesam und bunten Blattsalaten	23.50
Frischgehacktes CH-Rindstatar 100 Gramm, seit 20 Jahren nach unserem Hausrezept aus dem Entrecôte zubereitet, serviert mit gebeiztem Eigelb, Brioche Toast und Salzbutter	23.50
Roastbeef vom CH-Rind 120 Gramm Feingeschnittene Tranchen begleitet von sommerlichem Salatmix, hausgemachter Tartarsauce und frischem Meerrettich	21.90
Knuspriges Knoblauchbaguette mit Gruyère gratiniert, bunter Gemüsevinaigrette und Gemüsechips	18.50
Gluscht und Gnuss, Clubsandwich vom Brioche-Toast, Mayo Rohschinken, Raclette Käse, Spiegelei, Tomaten, knackiger Salat und marinierten Zwiebeln, serviert mit Süsskartoffel Frites	26.50

Teigwaren

Bistro`s sehr scharfe Chili-Nudeln mit Pouletstreifen und hausgemachter Chilipaste à la Patron	27.50
Penne an leichter Pestorahmsauce, Zucchetti, eingelegten Tomaten und cremiger Burrata	29.50

Thai Curry's

Mit gewürfelter Pouletbrust	29.50
Mit Tranchen vom CH-Entrecôte	38.50
Mit Tranche vom Tuna oder Crevetten	36.50
Mit Gemüse "Vegan"	27.50

Alle Currys sind frisch und authentisch zubereitet. Mit reichhaltig Gemüse, Koriander, Sprossen, Zitronengras, und Chilis, serviert mit Basmati Reis.

Der Renner seit 40 Jahren

CH-Poulet-Flügeli knusprig gebacken mit Curry, Cocktail oder Tartarsauce	23.90
---	--------------

Saftiges vom Stall im Ofen geschmort oder vom Grill gebraten

CH-Entrecôte 180 Gramm mit unserer hausgemachten Kräuterbutter überbacken und knusprigen Pommes Allumettes	44.90
Bistroburger XXL mit 2 mal 140 Gramm CH-Rindshackfleisch, Speck, Raclettekäse, Spiegelei, Pommes Frites und geräucherter Cocktailsauce	33.90
Rein pflanzlicher Veganburger, serviert im Bun mit grilliertem Gemüse, Blattsalaten, smoked BBQ-Sauce und Süsskartoffel Frites	33.90
Jumbo CH-Kalbswienerschnitzel ca. 300 Gramm, serviert mit Zitrone, Sardellen, Kapern, Preiselbeeren und Pommes Frites	49.80
Grilliertes CH-Rindsfilet vom Mittelstück auf unserem Holzbrett serviert mit 4 hausgemachten Saucen und Pommes Frites	
180 Gramm	47.50
250 Gramm	55.50
CH-Kalbs-Cordonbleu ca. 320 Gramm, klassisch gefüllt mit Schinken und Gruyère, serviert mit buntem Gemüse, Kräutern und Olivenöl	45.50
CH-Kalbs-Gordonbleu 800 Gramm für 2 Personen Klassisch gefüllt mit Schinken und Gruyère, serviert mit buntem Gemüse und Zwiebelringen	82.00
CH-Kalbspillard vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken, dazu Pommes Allumettes und knusprige Gemüsechips	44.80
Frischgehacktes Tatar ca. 180 Gramm vom CH-Entrecôte, serviert mit gebeiztem Eigelb, Salzbuttermilch und Brioche-Toast	37.50
Marinierte Pouletbrust vom Grill auf einer warmen Gemüse-Reis-Bowl mit Erdnüssen, Avocado und bunter Vinaigrette	28.50
Chicken Nuggets (Brustfleisch) 200 Gramm mit Pommes Frites und Salat	24.00

Frisches aus dem Wasser

Crevetten mit Gemüse aus dem Wok, würzig-süsslich zubereitet mit Kokosmilch, Chili und Soja, serviert mit Reis	37.50
Sommerliche Fischsuppe von kleinen und grossen Crevetten, Muscheln, Kalmare und Thunfisch im Tomaten-Paprika-Sud Gegart, serviert mit geröstetem Knoblauchbaguette	37.80
Fischknusperli vom Zander mit Pommes Frites, Zitrone und hausgemachter Tartarsauce	29.70

Beilagen

Sommerliches Mischgemüse mit Kräutern und Olivenöl	12.50
Pommes Allumettes	10.50
Pommes Frites	
Beilage	7.50
Portion	9.00
Süsskartoffel Pommes	
Portion	12.50
Nudeln	7.50
Reis	7.50