

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 Standart 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. 80 gr.
serviert mit gebeiztem Eigelb, Salzbuttermilch und Brioche-Toast 28.50

Aus dem Suppentopf

Währschafte Bistro-Zwiebelsuppe mit Käse-Croûtons (Vegi) 15.80

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit Kürbisöl und Kernen 14.80

Tagessuppe täglich frisch zubereitet und wechselnd 10.50

Frisches aus dem Garten

Grüner Salat 11.50

Gemischter Salat 15.50

Nüsslisalat mit Trauben, Feigen, Ei, Sprossen und Specksegel 18.50

Zu allen Salaten wahlweise:

- Italien Dressing
- French Dressing
- Sesam-Honig Dressing
- Preiselbeer Dressing

Fischer's Fritz

Lachstranche mit gebratener Haut an Pestorahmsauce,
Portwein-Cherry-Tomaten und Kartoffel-Mandelbällchen **38.80**

Knusprige Zander-Fischknusperli im Bierteig
mit Pommes und hausgemachter Sauce Tartare **32.50**

Glückliches Federvieh

Marienierte Pouletbrust vom Grill an einer warmen
Reis-Gemüse-Timbal mit Erdnüssen, Avocado
und bunter Vinaigrette **32.50**

Hausgemachte Chicken-Nuggets mit Pommes **22.50**

Der Renner seit 40 Jahren:

CH-Poulet-Flügeli knusprig gebacken mit Curry-, Cocktail-
oder Tartare-Sauce neu: ca. 450 gr. Abtropfgewicht **25.50**

Portion zusätzliche Sauce **3.90**

(siehe auch unsere neue Flügeli-Festival-Karte)

Burger

Bistroburger XXL mit 2 mal ca. 140 gr. CH-Rindshackfleisch
mit Speck, Raclettekäse, Spiegelei, Pommes Frites
dazu Smoked-Cocktail-Sauce **36.90**

Rein pflanzlicher Veganburger, serviert im
Bun mit gebratenem Gemüse, Blattsalat,
Smoked-BBQ-Sauce und Süsskartofel Frites **35.90**

Rind, Kalb und Schwein

CH-Kalbpaillard vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken, dazu Pommes Allumettes und Gemüsechips	47.90
Gegrilltes CH-Kalbssteak, Morchel-Pfeffersauce und Gemüse	47.90
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, Salzbutterm und Brioche-Toast	39.50
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. 49.50
	250 Gr. 58.50
CH-Kalbs-Cordonbleu 350 gr. gefüllt mit frischem Bauern-Schinken und Alp-Käse, serviert mit buntem Gemüse und gebackenen Zwiebelringen	47.80
CH-Kalbs-Cordonbleu 800 gr. für 2 Personen klassisch gefüllt mit Bauern-Schinken und Alp-Käse, serviert mit buntem Gemüse und Zwiebelringen	88.00
Stroganoff vom CH-Rinderfilet 150 gr. in feinen Tranchen à la Minute sautiert an fruchtig säuerlicher Sauce, mit Champignons, Peperoni, Cornichon und Jasminreis	42.50
Rindskopfbacken 48 std. geschmort an Rotweinjus serviert mit Serviettenknödel und Wurzelgemüse	44.50

Teigwaren einfach herzhaft

Steinpilzravioli an Gorgonzolarahmsauce mit Kürbisperlen	29.80
Pappardelle an cremiger CH-Kalbs-Bolognese mit Pilzen und Chilisalz	35.50
Pappardelle mit spicy, (je nach Wunsch mild, mittel, scharf) Tomatensauce und hausgemachten Jumbo-Chicken-Nuggets	32.50

Curry's

Gelbes Thai Curry mit tranchierter CH-Pouletbrust	34.50
Gelbes Thai Curry mit Tranchen vom CH-Entrecôte	40.50
Gelbes Thai Curry mit Lachstranche	38.50
Gelbes Thai Curry mit Gemüse (Vegan)	31.50

Vegi / Vegan

Linsen und Süsskartoffel Ragout, würzig und cremig mit frischen Kräutern	Hauptspeise Vorspeise	27.50 - 3.00
Reichhaltige rein vegane Bündner Gerstensuppe mit Kräuteröl sanft zubereitet mit knusprigem Tofu	Hauptspeise Vorspeise	28.50 - 3.00
Rein pflanzlicher Veganburger, serviert im Oliven-Ciabattabrot, Gemüse, Blattsalaten smoked BBQ-Sauce und Süsskartoffelfrites	Hauptspeise	35.90
Authentisch zubereitetes Thai Curry, je nach Wunsch rassig, mittel oder mild, reichhaltig mit Gemüse Sprossen, Koriander und Sesam serviert mit Basmatireis	Hauptspeise Vorspeise	31.50 - 3.00

Beilagen zusätzlich oder zum Austauschen

Jasmin-Reis als Beilage	8.50
Jasmin-Reis als Portion	10.50
Butter-Reis als Beilage	8.50
Butter-Reis als Portion	10.50
Würziges Mischgemüse mit Kräutern und Olivenöl	13.50
Pappardelle als Beilage	8.50
Pappardelle als Portion	11.50
Pommes Allumettes als Beilage	9.50
Pommes Allumettes als Portion	12.50
Pommes Frites als Beilage	8.50
Pommes Frites als Portion	11.50
Süßkartoffel Frites als Beilage	10.50
Süßkartoffel Frites als Portion	13.50

Desserts

Meringue mit Rahm	12.50
Meringue mit Rahm und Vanilleglace	15.50
Mousse au Chocolat mit Rahm	14.50
Sorbet au Champagne	15.50
Flan Caramel mit Rahm	13.50
Coupe Dänemark	15.50
Coupe Waldbeere mit heissen Beeren	15.50
Eiscafé mit Rahm	14.50
Mangosorbet mit Passollikör oder Gin	13.50
Blutorangensorbet mit Campari oder Gin	13.50
1 Kugel Glace (Vanille, Choco, Erdbeer, Moccca, Mango, Blutorange, Citro, Zimt)	4.50
Portion Rahm	3.50