

# SOMMER SPECIALS 2026

Verschiedene reichhaltige Fitness-Salatteller mit:

- |                                                 |       |
|-------------------------------------------------|-------|
| - Saftigen Poulet Nuggets                       | 33.90 |
| - Fangfrischen Crevetten                        | 35.90 |
| - CH-Entrecôte-Streifen                         | 39.90 |
| - Veganen Hacktätschli                          | 37.90 |
| - Avocado-Würfeln und Ei                        | 34.90 |
| - Orientalischem Couscous und Crevetten         | 32.90 |
| - Pfeffer-Mayo Eiersalat                        | 33.90 |
| - 150 Gr. Rindsfiletmedaillon mit Kräuterbutter | 45.90 |

Saucen zur Auswahl: Italien-, French- oder Sesam-Honig-Dressing

Tuna Steak Asia Style in der Sesamkruste  
mit Wasabi, würziger Sojasauce und Reis 39.80

Peruanisches Honig-Ceviche, Tunawürfel im  
Limettensaft mit Koriander, Chili, Frühlingszwiebeln  
und frischen Gewürzen gegart, dazu Avocadocrème  
und frittierte Süsskartoffel-Chips 36.50

## Unser Sommerhit:

3 Stück gebratene, saftige Drummsticks vom  
CH-Pouletschenkel am Knochen mit 3 verschiedenen,  
leckeren Gewürzmischungen dazu Pommes Frites 29.50

## **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 50 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

## Speise-, Lebensmittel- 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**

# Unsere Speziellen Aktionen

## Montag

«Knusperli à Discrétion» – essen Sie so viel Sie mögen !!

Kleines Salat-Sträusschen, diverse Saucen und Pommes 36.50

- auch mit Pommes à Discrétion 39.50

## Dienstag

Pro 2 Personen ab Mindestkonsumation von Sfr. 120.00 schenken wir Ihnen eine Flasche Rotwein, Palmeri Celeste, ein top Bio-Wein aus dem Süden Italiens, Tenuta Palmeri von Breitschmid/Heiniger

Während der Saison (September – März) «Moules à Discrétion»  
testen Sie alle unsere leckeren Muschel-Menu-Varianten 43.50

## Mittwoch

«Menu Flexibel» wählen Sie aus unserer Karte  
ein 3-Gang-Menu frei nach Ihrem Gusto 57.00

## Donnerstag

«Chateaubriand» 160 Gr. vom Mittelstück des CH-Weiderindes  
mit Sauce Bernaise, eine Beilage nach Wahl, voraus ein kleines  
gemischtes Salatsträusschen nur ab 2 Personen 59.00/P

## Samstag

«Family Knusperli» von 11.30 bis 15.30  
für Eltern mit Kindern bis 12 Jahre pro Portion 19.50

## Sonntag

«Candle-Light-Dinner» von Oktober bis März  
Unser Küche zaubert Ihnen ein 3-Gang Menu-Surprise 49.50

## Weinaktion

20 % Rabatt auf alle Weinflaschen (ohne Offenausschank) bei  
Barzahlung und einem Mindestumsatz von Sfr. 140.00 pro 2 Pers.

# Vorspeisen

Gartenfrischer grüner Salat 10.90  
Gartenfrischer Mischsalat 13.90

wahlweise mit: Italien Dressing  
French Dressin  
Sesam-Honig Dressing

Frisch zubereitete Tagessuppe 11.00

Kalte andalusische Gazpachosuppe  
mit frittierten Cocktail-Crevetten 17.90

Crevettencocktail an rauchiger  
Cognac-Rose-Islandsauce dazu  
knusprig frittierte Süsskartoffel-Chips 26.80

100 Gr. frischgehacktes Tatar aus dem  
CH-Entrecôte, mild, scharf oder feurig gewürzt  
mit Eigeld, Salzbutte und Brioche-Toast 28.50

Peruanisches Honig-Ceviche, Tunawürfel im  
Limettensaft mit Koriander, Frühlingszwiebeln,  
Chili und verschiedenen Gewürzen gegart,  
dazu Avocado-Crème und Süsskartoffel-Chips 26.50

# Unsere heissgeliebten Poulet-Knusperli

Kein TK-Produkt, 100 % frisch und nachhaltig von Kneus-Poulet, Mägenwil

\* «Bistro-Klassiker» 450 Gr. spezielles Hausgewürz 24.90

Diverse Saucen: Hauscurry, Cocktail, Tartar,  
Pfeffer-Mayo, Hot-Chili pro Portion 4.90

kleiner gemischter Salat dazu 5.90

Portion Pommes 5.90

Grosse Portion Pommes 12.90

Portion Baguette zusätzlich 3.90

***Menu komplett: Salat, Knusperli, 1x Sauce, Pommes 37.90***

\* «Italien Style» 350 Gr. an Rosmarin-Knoblauchsatz,  
Oliven-Tomaten-Dip, Olivenöl, eingelegte Peperoni  
und dazu knuspriges Baguette 32.90

\* «Mexican Style» 350 Gr. an mildem Chilisatz,  
Bohnen-Mousse, Guacamole-Dip  
und dazu knusprige Fladenbrotecken 33.90

\* «American Style» 350 Gr. smoked Wings  
mit Kartoffel-Cheese-Wedges, hot, spicy BBQ-Sauce  
und hausgemachter Sour-Cream 32.90

\* «Asia Style» 350 Gr. karamalisierte,  
pikante Thai-Sauce mit roten Zwiebeln,  
geröstetem Sesam und Jasminreis 33.90

unsere Saucen zur Auswahl:

- Hauscurry-Sauce
- Cocktail-Sauce
- Tartar-Sauce
- Hot-Chili-Sauce
- Pfeffer-Mayo-Sauce

# Hauptspeisen

## Reichhaltiger Fitness-Salatteller mit Wahlweise:

- saftigen Poulet-Nuggets 33.90
- fangfrischen Crevetten 35.90
- CH-Entrecôte-Streifen 39.90
- veganen Hacktätschli 37.90
- Avocado-Würfel und Ei 34.90
- orientalischem Couscous 32.90
- Pfeffer-Mayo Eiersalat 33.90
- 150 Gr. CH-Rindsfilet-Medaillon und Kräuterbutter 45.90

dazu Wahlweise: Italien Dressing  
French Dressing  
Sesam-Honig Dressing

**Tuna Steak Asia Style in der Sesamkruste  
mit Wasabi, würziger Sojasauce und Reis 39.80**

**Knusprige Zanderfischnuggets im Bierteig frittiert  
mit Pommes und hausgemachter Tartarsauce 34.50**

**Peruanisches Honig-Ceviche, Tunawürfel im Limettensaft  
mit Koriander, Chili, Frühlingzwiebeln und frischen  
Gewürzen gegart, dazu Avocadocrème und Süsskartoffel-Chips 36.50**

**Rein pflanzlicher, knusprig grillierter Veganburger, serviert  
im Oliven-Ciabattabrot mit gebratenem Gemüse, Blattsalaten,  
smoked BBQ-Sauce, und Süsskartoffel-Frites 38.90**

**Hausgemachte CH-Jumbo-Chickennuggets mit  
einer grossen Portion Pommes Frites 25.50**

<b>Gerolltes CH-Kalbspailard 160 Gr. vom Grill mit hausgemachte Kräuterbutter überbacken, Beilage nach Wahl</b>		<b>44.80</b>
<b>CH-Kalbssteak 160 Gr. an sämiger mit Morchel-Pfeffersauce Beilage nach Wahl</b>		<b>46.90</b>
<b>Entrecôte vom CH-Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken</b>	<b>160 Gr.</b>	<b>42.80</b>
<b>Beilage nach Wahl</b>	<b>250 Gr.</b>	<b>54.80</b>
<b>Jumbo Kalbwienerschnitzel 280 Gr., serviert mit Zitrone und Preiselbeerkompott Beilage nach Wahl</b>		<b>49.50</b>
<b>Frischgehacktes Tatar 160 Gr. aus dem CH-Entrecôte, mild, scharf oder feurig gewürzt mit flüssigem Eigelb, Salzbuter und Briochetoast</b>		<b>44.50</b>
<b>Unser beliebtes und stadtbekanntes Cordonbleu aus 300 Gr. frischem CH-Kalbsbäggli, gefüllt mit CH-Bauernschinken, leicht rezentem CH-Alpkäse und Zwiebelringen Beilage nach Wahl</b>		<b>45.90</b>
<b>- für den grossen Hunger ab 2 Personen</b>	<b>700 Gr.</b>	<b>87.00</b>
<b>Original Züri-Gschnetzlets 160 Gr. aus der CH-Kalbshuft mit Champignon-Rahmsauce und goldbrauner Rösti</b>		<b>39.90</b>

## **Beilagen zusätzlich oder zum austauschen**

<b>Oncle Ben's Butterreis</b>	<b>8.90</b>
<b>Würziges Mischgemüse mit Kräutern und Olivenöl</b>	<b>13.50</b>
<b>Schweizer Butternüdeli</b>	<b>8.90</b>
<b>Knusprige, goldbraune Rösti</b>	<b>12.00</b>
<b>Pommes Allumettes als Beilage</b>	<b>9.90</b>
<b>Pommes Allumettes als Portion</b>	<b>12.90</b>
<b>Pommes Frites als Beilage</b>	<b>8.90</b>
<b>Pommes Frites als Portion</b>	<b>12.90</b>
<b>Süsskartoffel-Frites als Beilage</b>	<b>12.90</b>
<b>Süsskartoffel-Frites als Portion</b>	<b>14.90</b>

## Desserts

<b>Coupe Dänemark Vanille-Rahmglace mit Schocko-Sauce und Schlagrahm</b>	<b>15.50</b>
<b>Coupe Waldbeeren Vanille-Rahmglace mit heissen Beeren und Schlagrahm</b>	<b>15.50</b>
<b>Eis-Kafé mit Schlagrahm</b>	<b>14.50</b>
<b>Meringues mit Schlagrahm</b>	<b>12.50</b>
<b>Vanille-Rahmglace Meringues mit Schlagrahm</b>	<b>15.50</b>
<b>Caramelköppli mit Caramelsauce und Schlagrahm</b>	<b>13.50</b>
<b>Mousse au Chocolat mit Schlagrahm</b>	<b>14.50</b>
<b>Zitronensorbet mit Champagner</b>	<b>15.50</b>
<b>Mango-, Passionsfruchtsorbet mit Gin oder Campari</b>	<b>13.50</b>
<b>Blutorangensorbet mit Gin oder Campari</b>	<b>13.50</b>
<b>Glacé pro Kugel:</b>	
<b>Vanille, Kafé, Schokolade, Erdbeer, Zimt, Blutorange, Mango-Passionsfrucht, Zitrone</b>	<b>4.50</b>
<b>Portion Rahm extra</b>	<b>3.50</b>