Liebe Gäste

Herzlichen Dank für ihren Besuch im Bistro du Theâtre. 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 Tripadviser, Google oder Facebook etc. sehr freuen.

Bistro-Team

WLAN: **bistro**
bistro6003

Produkte-Deklaration / Allergene

Entrecôte, Rindsfilet, Huft	**CH, Argentinien, Irland, Uruguay**
Hamburger	**CH, Piemont**
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

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

Saftig grillierter und würzig marinierter Huftspiess 280 gr. serviert auf dem Holzbrett mit 3 verschiedenen Saucen und dazu knusprige Pommes Frites 35.50

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
Unsere 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.

Unsere heissgeliebten Poulet-Knusperli

Kein TK-Produkt, täglich 100 % frisch und nachhaltig vom Kneus, Mägenwil

*	«Bistro Klassiker» 450 Gr. mit speziellem 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-Knoblauchsalz, Oliven-Tomaten-Dip, Olivenöl, eingelegte Peperoni dazu knuspriges Baguette	32.90
*	«Mexican Style» 350 Gr. an mildem Chilisalz, Bohnen-Mousse, Guacamole-Dip dazu knusprige Fladenbrotecken	33.90
*	«American Style» 350 Gr. smoked Wings mit Kartoffel-Cheese-Wedges, hot-spicy BBQ-Sauce und hausgemachter Sourcream	32.90
*	«Asia Style» 350 Gr. an karamelisierter, pikanter Thai-Sauce, rote Zwiebeln gerösteter Sesam und Reis	33.90
	Portion Sauce zusätzlich	4.90
	Portion Baguette zusätzlich	3.50

Fragen Sie nach unserem Knusperli-Pass !!

Für unsere kleinen Gäste:
3 Stk. hausgemachte Riesen-Chicken-Nuggets mit Pommes 22.50

Vorspeisen

Crevetten-Cocktail an rauchiger Cognac-Rose-Islandsauce dazu knusprige Süsskartoffel-Chips	**26.80**
6 Stk. in Pernod marinierte Weinbergschnecken mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken	**19.70**
80 gr. frischgehacktes Tatar aus dem CH-Entrecôte, mild, scharf oder feurig gewürzt mit Eigelb, Salzbutter und Brioche-Toast	**24.50**
Peruanisches Honig-Ceviche, Tunasteakwürfel 12 Sunden im Limettensaft mit Koriander, Chili, Frühlingszwiebeln und frischen Gewürzen gegart, dazu Avocadocrème und Süsskartoffel-Chips	**24.50**
Kleine frische Bouillabaisse «St. Tropez»	**22.50**
Aktuelle Tagessuppe	**11.00**

Salate

Grüner Blattsalat	**9.80**
Gemischter Salat	**12.90**
Nüsslisalat mit Weintrauben, gehacktem Ei, Sprossen und Specksegel	**18.80**

Unsere Haussaucen zu Ihrer Auswahl:

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

Hauptspeisen

Reichhaltiger, Low Carb-Fitness-Salatteller mit wahlweise:

*	**saftigen Poulet-Nuggets**	**32.90**
*	**fangfrischen Crevetten**	**35.90**
*	**Sesam-Tuna-Steak**	**38.90**
*	**Entrecôte-Streifen**	**38.90**
*	**veganen Hacktätschli**	**37.90**
*	**Avocado-Würfel und Ei**	**33.50**

zu allen Salaten unsere Haussaucen zu Ihrer Auswahl:

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

Butternüdeli-Schüssel mit wahlweise:

- **Entrecôtestreifen Tex-Mex Style**	**36.90**
- **Pouletstreifen India Style mit Curry**	**33.90**
- **Frischwasser-Crevetten Asia Style mit Soya**	**34.90**
- **Gemüsemix Mediteran Style**	**32.90**

Tuna Steak Asia Style in der Sesamkruste
mit Wasabi, würziger Sojasauce und Reis **37.80**

Peruanisches Honig-Ceviche, Tunasteakwürfel 12 Stunden im Limettensaft mit Koriander, Chili, Frühlingszwiebeln und frischen Gewürzen gegart, dazu Avocadocrème und Süsskartoffel-Chips **38.50**

Knusprige Zanderfischknusperli im Bierteig frittiert
mit Pommes und hausgemachter Sauce Tartar **34.50**

XXL-Burger mit 300 gr. Rinderhack vom piemonteser premium Beef mit Speck, CH-Alpkäse, Spiegelei, smoked BBQ-Sauce
Beilage nach Ihrer Wahl im Anhang **36.50**
Lady-Cut: 150 gr. Rinderhack **29.90**

Rein pflanzlicher, knusprig grillierter Veganburger, serviert mit gebratenem Gemüse, Blattsalaten, und goldbraunen Süsskartoffel-Frites **37.90**

Im Wok gebratene CH-Pouletbruststreifen «Asia Style» mit Cashewkernen, Broccoli, Peperoni, serviert mit Reis **34.50**

Entrecôte vom Weiderind, Metzgerei Heinzer **160 gr.** **41.80**
mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken **250 gr.** **54.80**
Beilage nach Ihrer Wahl im Anhang

Saftig grillierter und würzig marinierter Huftspiess 280 gr. serviert auf dem Holzbrett mit 3 verschiedenen Saucen **42.50**
Beilage nach Ihrer Wahl im Anhang

Jumbo CH-Kalbswienerschnitzel 280 gr. serviert mit Zitrone und Preiselbeer-Kompott **49.50**
Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage im Anhang

Frischgehacktes Tatar 180 Gr. vom CH-Entrecôte, mild, scharf oder feurig gewürzt, mit Eigelb, Salzbutter und Briochetoast **42.50**

Unser beliebtes und stadtbekanntes Cordonbleu aus 300 gr. frischem CH-Kalbsbäggli, gefüllt mit CH-Bauernschinken, würzigem Alpkäse und Zwiebelringen **45.00**
Beilage nach Ihrer Wahl im Anhang

Zürcher Geschnätzeltes 180 gr. aus der CH-Kalbshuft mit Champignon-Rahmsauce goldbraun gebratener Rösti **39.50**

Reine Kalbsbratwurst 200 gr. von der Metzgerei Merat mit unserer goldbraun gebratenen Rösti **24.50**

Saftige Schweinsbratwurst 200 gr. von der Metzgerei Merat mit unserer goldbraun gebratenen Rösti **23.50**

Beilagen zusätzlich oder zum austauschen

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