

Menu Restaurant BTS vom 18. bis 22. März 2019

	MENU	VEGI-MENU
MONTAG	Gemischter Salat Hausgemachte Lasagne bolognese Tagesdessert	Gemischter Salat mit Ei Hausgemachte Spinat- Tomaten-Lasagne Tagesdessert 
DIENSTAG	Injera-Buffer!! Lassen Sie sich von unseren eritreischen Köchen verwöhnen und geniessen Sie verschiedene Gerichte auf dem typischen Fladenbrot	Injera-Buffer!! Vegetarische Varianten vom Injera-Buffer. 
MITTWOCH ist KINDERTAG!!! Preis / CHF 5.00 pro Kindermenu	Blattsalat Poulet-Saltimbocca Weissweinisotto Broccoli Tagesdessert 	Blattsalat Quornschnitzel an Kräuterjus Weissweinisotto Broccoli Tagesdessert 
DONNERSTAG	Salat und/oder „Fleisch“- Bouillon Siedfleisch Petersilienkartoffeln Bohnen Tagesdessert 	Gemüsesüppchen Zwei Spinat-Käseküchlein serviert mit viel buntem Blattsalat Tagesdessert
FREITAG	Blattsalat Tajine mit Rindfleisch und Gemüse Couscous Tagesdessert 	Blattsalat Falafel, Gewürz-Minze-Joghurt Couscous Tomatiertes Gemüse Tagesdessert 
Menu-Preis CHF 15.50 Buffet-Preis CHF 17.50 CHF 3.00 Reduktion für halbe Portion		
WOCHENHIT	Ein Klassiker aus Österreich!! Gemischter Salat, Panierte Schweinshuftschnitzel serviert mit Kartoffelsalat Tagesdessert	
Wochenhit CHF 17.00		

 Fourchette verte: Das unabhängige Schweizer Label für ausgewogene Menus
Momentan sind wir in der Zertifizierungsphase

Ab 12.00 Uhr im Restaurant BTS, Reservation telefonisch oder per E-Mail
Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir Schweizer Fleisch.
Bei Fragen zu **Allergene** oder **Lebensmittelunverträglichkeiten** wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.