



## Menu Restaurant BTS vom 23. bis 26. April 2019

	MENU	VEGI-MENU
<b>MONTAG</b>	OSTERMONTAG	
<b>DIENSTAG</b>	Blattsalat Schweinssteak Spinattagliatelle Ofengemüse Tagesdessert	Gemischter Salat mit Mozzarellaperlen Spinattagliatelle an Tomatensauce BTS Tagesdessert
<b>MITTWOCH ist KINDERTAG!!! Preis / CHF 5.00 pro Kindermenu</b>	Blattsalat Rindsragout Bärlauchknöpfli Rüebli „zweierlei“ Tagesdessert	Blattsalat Tofuragout Bärlauchknöpfli Rüebli „zweierlei“ Tagesdessert
<b>DONNERSTAG</b>	<b>Töpfli-Buffer!!!</b> Geniessen Sie verschiedene Gerichte nach Wahl aus den schönen Keramiktöpfli. Dessertbuffet	<b>Töpfli-Buffer!!!</b> Geniessen Sie verschiedene Gerichte nach Wahl aus den schönen Keramiktöpfli. Dessertbuffet
<b>FREITAG</b>	Blattsalat Pouletschenkel „Tex-Mex“ Tomatenreis Bohnen „dreierlei“ Tagesdessert	Blattsalat Süsskartoffeltätschli mit Käse Tomatenreis Bohnen „dreierlei“ Tagesdessert
Menu-Preis CHF 15.50 Buffet-Preis CHF 17.50  CHF 3.00 Reduktion für halbe Portion		
<b>WOCHENHIT</b>	Blattsalat mit Seidenbüffel-Weichkäse Grüner und weisser Spargel gebraten, serviert mit leichter Kräuter-Mayo und Wildreismix im Töpfli Tagesdessert	
Wochenhit CHF 19.50		



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.