

Menu Restaurant BTS vom 4. bis 8. Februar 2019

	MENU	VEGI-MENU
MONTAG	Blattsalat mit Ei Minestrone Dampfnudeln mit Vanillesauce	Blattsalat mit Ei Minestrone, vegetarisch Hausgemachtes Brot Vanillecrème 
DIENSTAG	Blattsalat Pouletbrust an Kräuterjus Hausgemachte Spinattagliatelle Ofengemüse Tagesdessert 	Blattsalat Räuchertofu-Ragout Hausgemachte Spinattagliatelle Ofengemüse Tagesdessert 
MITTWOCH ist KINDERTAG!!! Preis / CHF 5.00 pro Kindermenu	Gemischter Salat Mais-Quarktäschli an Tomatensauce Kartoffelschiffchen Tagesdessert 	Gemischter Salat Casarecce mit Tomatensugo Reibkäse Tagesdessert
DONNERSTAG	Blatt- und Rüeblisalat Rindshackbällchen an rassiger Gemüse-Salsa Couscous Tagesdessert 	Blatt- und Rüeblisalat Falafel auf rassiger Gemüse-Salsa Couscous Tagesdessert
FREITAG	Blattsalat Zigeunergeschnetzeltes (Pferd) Trockenreis Blumenkohl Tagesdessert 	Blattsalat Quornschnitzel an Currysauce Trockenreis Blumenkohl Tagesdessert 
Menu-Preis CHF 15.50 Buffet-Preis CHF 17.50 CHF 3.00 Reduktion für halbe Portion		
WOCHENHIT	Blattsalat Hausgemachtes Cordon bleu (Schwein) serviert mit Pommes duchesse und Blattspinat, Tagesdessert	
Wochenhit CHF 22.00		



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.