

## Menu Restaurant BTS vom 11. bis 15. Februar 2019

	MENU		VEGI-MENU
<b>MONTAG</b>	Blattsalat Trutenschnitzel Tomatenrisotto Fenchel Tagesdessert		Blattsalat Kichererbsen-Quorn-Ragout Tomatenrisotto Fenchel Tagesdessert 
<b>DIENSTAG</b>	Gemischter Salat Chili con carne e verdura Hausgemachtes Brot Tagesdessert		Gemischter Salat mit Ei Chili con verdura Hausgemachtes Brot Tagesdessert 
<b>MITTWOCH ist KINDERTAG!!!</b> Preis / CHF 5.00 pro Kindermenu	Blattsalat Rindsaftplätzli Knöpfli Rotkraut Tagesdessert		Blattsalat Getreideburger mit Quarksauce Knöpfli Rotkraut Tagesdessert 
<b>DONNERSTAG</b>	<b>„Berner Platte“ - Buffet</b> Salat, Bouillon Siedfleisch, Speck und Wurst Dörrbohnen, Sauerkraut... Kartoffeln Desserts vom Buffet		Blattsalat Indisches Gemüsecurry mit Paneer Basmatireis, Cashewnüsse, Fruchtsalat 
<b>FREITAG</b>	Salatteller Spaghetti bolognese wenig Reibkäse Tagesdessert		Salatteller mit Ei Hausgemachte Tagliatelle mit Rüebli-Pistazien-Pesto Tagesdessert 
Menu-Preis CHF 15.50 Buffet-Preis CHF 17.50  CHF 3.00 Reduktion für halbe Portion			
<b>WOCHENHIT</b>	Pastinakensüppchen mit Pastis Blätterteigpastetli mit Pilzfüllung, serviert mit Blattsalat in der Schüssel, Tagesdessert		
Wochenhit CHF 16.00			

 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.