



Menu Restaurant BTS vom 11. bis 15. März 2019

	MENU	VEGI-MENU
MONTAG	Blattsalat Rindssaftplätzli Bouillonkartoffeln Ofenranden Tagesdessert	Gemischter Salat mit Parmesan-Splittern Mais-Quarktäschli, Dippsauce Ofenranden Tagesdessert
DIENSTAG	Salatteller Hausgemachte Casarecce alla amatriciana Tagesdessert	Süppchen Zwei „Chäs-Chüechli“ serviert mit verschiedenen Salaten Tagesdessert
MITTWOCH ist KINDERTAG!!! Preis / CHF 5.00 pro Kindermenu	Blattsalat Lammcurry mit Aprikosen Basmatireis, Gemüseallerlei Tagesdessert	Blattsalat Knöpflipfanne mit Gemüse, mit Käse überbacken Tagesdessert
DONNERSTAG	Gemischter Salat Bärlauchrisotto serviert mit Belper Knolle Tagesdessert	Gemischter Salat Pasta an feiner Kichererbsen- Spinat-Tomaten-Salsa Tagesdessert
FREITAG	Blattsalat „Hirten-Auflauf im Töpfli“ (Rindshackfleisch-Härdöpfustock und Feta), Weisskabis Tagesdessert	Bunter Salat mit Ei Kürbissuppe mit Dekor Hausgemachtes Brot Tagesdessert
Menu-Preis CHF 15.50 Buffet-Preis CHF 17.50 CHF 3.00 Reduktion für halbe Portion		
WOCHENHIT	Tibetische Spezialität! Gemischter Salat Hausgemachte „Momos“ mit Lamm- und Rindshackfleisch- Kräuterfüllung, serviert mit einer rassigen kalten Sauce Tagesdessert	
Wochenhit CHF 18.00		



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.