

Menüplan

Montag, 28. September
bis Sonntag, 04. Oktober

Oktoberfest Woche


Bistro
Im Rebberg

	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisch	Dessert
Montag	Gerstensuppe oder Salat	Wiesn-Hendlsteak Rosmarinkartoffeln Bayerischer Kartoffel- Gurkensalat	Käsespätzli Röstzwiebeln Apfelmus	Topfenmousse
Dienstag	Frittatensuppe oder Salat	Knusprig gebratenes Zanderfilet (EE) Bierschaumsauce Schupfnudeln Rahm-Wirsing	Gemüse- Schupfnudeln Rahm-Wirsing geröstete Haselnüsse	Birnenkompott
Mittwoch	Kartoffellauchsuppe oder Salat	Ofenfrischer Schweinsbraten Dunkelbiersauce Kartoffelgratin Speckbohnen	Kürbisravioli Salbeibutter Parmesan geröstete Kürbiskerne	Bayerische Vanillecreme
Donnerstag	Bier-Zwiebelsuppe oder Salat	Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Butterrösti Rahmlauch	Gemüse- Kartoffelrösti Bergkäse gratiniert Röstzwiebeln & Spiegelei	Apfelkompott mit Vanilleglace
Freitag	Maronicremesuppe oder Salat	Forellenfilet (IT) Müllerin-Art, Nussbutter Petersilienkartoffeln Blattspinat	Brezenknödel Rahm- Eierschwämmli glasierte Karotten	Zimtcreme mit Marshmallow
Samstag	Gemüsecremesuppe oder Salat	Blutwurst * Salzkartoffeln Dörrbohnen & Sauerkraut	Gemüse-Spätzli- Pfanne Röstzwiebeln Dörrbohnen & Sauerkraut	Vermicelles mit Rahm
Sonntag	Rindskraftbrühe mit Flädli oder Salat	Geschmorte Ochsenbäckli an Dunkelbiersauce Kartoffelstock Vanille Karotten	Pilzstrudel Waldpilzrahmsauce Kartoffelstock Vanille Karotten	Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preise

Fleisch, Fisch, Vegetarisches Menü oder Wochenhit	25.00
Sonntags Menü	28.00
Tagessuppe oder Tagessalat	4.50
Tagesdessert	3.50

Wochenhit

Münchner
Weisswurst
Süsse Senfsauce
Laugenbrezel
Kartoffelsalat

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch und Backwaren.

Unser Brot, das wir zu Suppe und Salat reichen ist ausschliesslich Schweizer Brot.

Betreffend Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

** = Schweinefleisch.*