



Bistro Sihlweid

Wochenkarte vom 13.5. – 19.5.2024

Montag 13.5.

Rindsbouillon mit Fideli oder Menüsalat

Schweinshaxe an Portweinsauce
Polenta
Kohlrabenstäbli

Risotto mit Mascarpone
Kräutertomate

Fr. 18.– / 16.–

Tagesdessert: Erdbeeren mit Rahm

Fr. 3.–

Fleisch Herkunft: Schweiz

Dienstag 14.5.

Brotsuppe mit frischen Kräutern oder Menüsalat

Rösti mit Gemüse
und Käse überbacken

Quorngeschnetzeltes an
Champignonsauce
Vollkornteigwaren,
Karottenstäbli

Fr. 16.–

Tagesdessert: Gebackene Quarktorte mit Beeren garniert

Fr. 3.–

Mittwoch 15.5.

Peperoni-Crèmesuppe oder Menüsalat

Gebratene Pouletbrust
Oregano-Knoblauch-Sauce
Müscheli, Zucchini mit Tomatenwürfeli

Kichererbsencurry mit Karotten,
Lauch und Sellerie
Basmatireis

Fr. 18.– / 16.–

Tagesdessert: Früctemousse

Fr. 3.–

Fleisch Herkunft: Schweiz

Donnerstag 16.5.

Gemüse-Crèmesuppe oder Menüsalat

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
Karotten-Kartoffel-Stock

Ravioli Verdura
an Tomatensauce
Reibkäse

Fr. 18.– / 16.–

Tagesdessert: Blechkuchen mit Rharbarber

Fr. 3.–

Fleisch Herkunft: Schweiz

Freitag 17.5.

Weinsuppe oder Menüsalat

**Schlemmerfilet
Lauch-Kartoffel-Gemüse**

**Tofu-Gulasch
Ebly**

Fr. 18.– / 16.–

Tagesdessert: Tirolercake

Fr. 3.–

Fisch Herkunft: Deutschland

Samstag 18.5.

Pilz-Crèmesuppe oder Menüsalat

**Brätschnitzel, Brauner Jus
Kartoffel-Stock mit Rahm
Blumenkohl mit Peterli**

**Quorn-Gemüse-Brätling
an Tomatensauce
Vollkornreis**

Fr. 18.– / 16.–

Tagesdessert: Zwetschgenkompott mit Mandeln

Fr. 3.–

Fleisch Herkunft: Schweiz

Sonntag 19.5.

Bouillon mit Kräuterflädli oder Menüsalat

**Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art
Nudeln
Mischgemüse**

**Frühlingsrolle an Süss-Sauer-
Sauce
Gemüsereis mit Ei**

Fr. 21.– / 19.–

Erdbeer Roulade

Fr. 3.–

Fleisch Herkunft: Schweiz

Wochenhit inklusive Tagessuppe oder Menüsalat

**Riz Casimir
Garniert mit Früchten und gebratener Banane**

Fr. 18.–

Pouletfleisch: Schweiz

Alle Preise in Fr., inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer.
Gerne geben wir Ihnen weitere Auskunft zur
Herkunft tierischer Produkte sowie zu möglichen
Allergenen in unseren Speisen.

Genuss im Zentrum.