



## **Bistro Uetliblick**

Wochenkarte vom 13.5. – 19.5.2024

### **Montag, 13.5.**

Frühlingssuppe oder Menüsalat

<b>Hackbraten</b> <b>Hellbraune Rahmsauce</b> <b>Schupfnudeln</b> <b>Glasierte Pfälzer Karotten</b>	<b>Spargelwähe</b>	<b>Fr. 18.- / 16.-</b>
--	--------------------	------------------------

<b>Tagesdessert:</b> Portion Erdbeeren	<b>Fr. 3.-</b>
--	----------------

Schwein / Rind Herkunft: Schweiz

### **Dienstag, 14.5.**

Sauerampfer Suppe oder Menüsalat

<b>Frische Spargeln mit Holländische Sauce</b> <b>Neue Kartoffeln</b>	<b>Spanische Tortilla</b> <b>Quarkdip</b>	<b>Fr. 16.- / 16.-</b>
--	--	------------------------

<b>Tagesdessert:</b> Limetten Panna Cotta	<b>Fr. 3.-</b>
---	----------------

### **Mittwoch, 15.5.**

Kraftbrühe mit Eierstich oder Menüsalat

<b>Schweinekotelett mit Kräuterbutter</b> <b>Süsskartoffel Pommes</b> <b>Geschmorte grüne Bohnen</b>	<b>Blattsalat mit</b> <b>Frühlingsrollen</b> <b>Sweet Chili Sauce</b>	<b>Fr. 18.- / 16.-</b>
--	---	------------------------

<b>Tagesdessert:</b> Quarkcreme mit Beeren	<b>Fr. 3.-</b>
--	----------------

Schwein Herkunft: Schweiz

### **Donnerstag, 16.5.**

Champignon-Cremesuppe oder Menüsalat

<b>Gebratene Pouletbrust</b> <b>Kräuterrahmsauce</b> <b>Pilawreis</b> <b>Gedünstete Kefen</b>	<b>Chicorée mit Orangen &amp;</b> <b>Bergkäse überbacken</b> <b>Fregola Sarda</b> <b>(Sardische Teigwaren)</b>	<b>Fr. 18.- / 16.-</b>
--	---	------------------------

<b>Tagesdessert:</b> Tirolercake	<b>Fr. 3.-</b>
----------------------------------	----------------

Poulet Herkunft: Schweiz

## Freitag, 17.5.

Gemüsecremesuppe oder Menüsalat

**Pochiertes Zanderfilet**  
**Weissweinsauce mit Safran**  
**Randen Gersotto**

**Nudeln mit Krautstiel-**  
**Frischkäsesauce**  
**Reibkäse**

Fr. 18.- / 16.-

**Tagesdessert:** Ananassalat mit Minze

Fr. 3.-

Fisch Herkunft: Estland

---

## Samstag, 18.5.

Karotten Cremesuppe oder Menüsalat

**Pastetli mit Brätkügeli**  
**Erbsen französische Art**

**Kartoffelcurry**  
**Joghurt - Dip**  
**Indisches Fladenbrot**

Fr. 18.- / 16.-

**Tagesdessert:** Mandelcreme

Fr. 3.-

Kalb Herkunft: Schweiz

---

## Sonntag, 19.5.

Bouillon mit Gemüsestreifen oder Menüsalat

**Gebratenes Lammnierstück mit Kräuterkruste**  
**Bärlauch - Quarkspätzli**  
**Mischgemüse**

**Backcamembert**  
**Gewürzgurkenrisotto**  
**Ofengemüse**

Fr. 21.- / 19.-

**Tagesdessert:** Tiramisu

Fr. 3.-

Lamm Herkunft: Neuseeland

## Wochenhit inklusive Salat oder Suppe

**Caesar Salad**  
**Mit Crevetten, Croutons und Käsecracker**

Fr. 18.-

**Crevetten Herkunft: Dänemark**

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.**