# Bistro Riedli

## Menuplan

Woche 46

| Montag 09.11.2026 | Dienstag 10.11.2026 | Mittwoch 11.11.2026 |
|---|---|---|
| **Tagesmenü** | **Tagesmenü** | **Tagesmenü** |
| Gemüsesuppe | Bouillon mit Backerbsen | Kürbiscremesuppe |
| Salatbuffet | Salatbuffet | Salatbuffet |
| Rinds-Dünstragout<br>mit Tomaten und Oliven<br>Tagliatelle<br>Erbsen | Kaninchen Fleischvogel (HU)<br>mit Portweinsauce,<br>Kürbispüree<br>Rotkraut | Schweinsschüfeli<br>Salzkartoffeln<br>und Rosenkohl |
| Meringues mit Rahm | Vanillecreme | Aprikosen-Streuselkuchen |
| **Menüsuppe** | **Menüsuppe** | **Menüsuppe** |
| Gemüsesuppe | Bouillon mit Backerbsen | Kürbiscremesuppe |
| **Vegi** | **Vegi** | **Vegi** |
| Planted Geschnetzeltes<br>Süss-Sauer<br>Reis<br>Kefen | Bündner Capuns<br>mit Käserahmsauce<br>und Apfelspalten | Tortellini Ricotta Spinat<br>mit Tomatensauce<br>und Reibkäse |
| **Tageshit** | **Tageshit** | **Tageshit** |
| Schweins Cordon-Bleu<br>mit Schinken und Greyerzerkäse,<br>Zitronenschnitz,<br>Pommes frites<br>und Broccoli | Schweins Cordon-Bleu<br>mit Schinken und Greyerzerkäse,<br>Zitronenschnitz,<br>Pommes frites<br>und Broccoli | Schweins Cordon-Bleu<br>mit Schinken und Greyerzerkäse,<br>Zitronenschnitz,<br>Pommes frites<br>und Broccoli |

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Salat 4.-
Suppe 4.-
Tagesteller 13,50
Vegiteller 13.50
Tageshit 13.50
Tagesdessert 3,50
Combo plus 19.50
Sonntags Combo 21.50

| Donnerstag 12.11.2026 | Freitag 13.11.2026 | Samstag 14.11.2026 | Sonntag 15.11.2026 |
|---|---|---|---|
| **Tagesmenü** | **Tagesmenü** | **Tagesmenü** | **Tagesmenü** |
| Haferflöcklisuppe | Kartoffelcremesuppe | Kokoscurrysuppe | Kalbfleischcremesuppe |
| Salatbuffet | Salatbuffet | Salatbuffet | Salatbuffet |
| Riz Casimir (Poulet)<br>Fruchtgarnitur<br>Kokosbanane | Kalbsfleischkäse<br>mit Madeirasauce<br>Penne<br>Romanesco | Urchiger Samstag<br><br>Kalbsleber<br>Rösti<br>Wurzelgemüse | Gespickter Rindsbraten<br>Risotto<br>grüne Bohnen |
| Marronimousse | Schoggi-Kokos-Baileyskuchen | Orangensalat | Passionsfrucht-Joghurt-Mousse |
| **Menüsuppe** | **Menüsuppe** | **Menüsuppe** | **Menüsuppe** |
| Haferflöcklisuppe | Kartoffelcremesuppe | Kokoscurrysuppe | Kalbfleischcremesuppe |
| **Vegi** | **Vegi** | **Vegi** | **Vegi** |
| Süsskartoffel Eintopf<br>mit Linsen<br>Naan Brot | Gemüse Muffin<br>Quarkdip<br>Rotkraut und Marroni | Spaghetti aglio, olio e peperoncino<br>Reibkäse | Buchweizen Galette<br>mit Herbstgemüse gefüllt |
| **Pasta-Buffet à discrétion** | **Tageshit** | **Tageshit** | **Tageshit** |
| Rindfleisch-Lasagne<br>Penne alla Carbonara<br>Pilzravioli an Zitronen-Sauce<br><br>inklusive Salatbuffet<br>CHF 19.50 pro Person | Schweins Cordon-Bleu<br>mit Schinken und Greyerzerkäse,<br>Zitronenschnitz,<br>Pommes frites<br>und Broccoli | Schweins Cordon-Bleu<br>mit Schinken und Greyerzerkäse,<br>Zitronenschnitz,<br>Pommes frites<br>und Broccoli | Schweins Cordon-Bleu<br>mit Schinken und Greyerzerkäse,<br>Zitronenschnitz,<br>Pommes frites<br>und Broccoli |

Wenn nicht anders deklariert, beziehen wir unser Fleisch aus Schweizer Produktion