

MENÜ ZUM MUTTERTAG

DAS KLEINE

SPARGELSALAT MIT PFAFFENSTÜCKLI À LA VIENNOISE

KLARE GEMÜSESUPPE MIT SAFRAN

BOEUF BOURGUIGNON GANZ KLASSISCH DAZU
KARTOFFEL MOUSSELINE MIT RÖSTZWIEBELN

UNSERE BESTEN KÄSE MIT SCHLORZIFLADEN

ODER

ORANGEN-CHNUSPERLI MIT TONKABOHNEN-MOUSSE
DAZU MARINIERTE ERDBEEREN IM YUZU-SIRUP

ZUM KAFFEE: GUGELHÖPFLI MIT APPENZELLER
EIERLIKÖR

CHF 60

BITTE PER E-MAIL **B**ESTELLEN: info@bacchus-bistro.ch

MENÜS ABHOLEN

SAMSTAG 8. **M**AI VON 10 UHR BIS 15 UHR

DAS GROSSE

SPARGELSALAT MIT HUMMER
LEICHTER COCKTAIL-SAUCE

AN

KLARE GEMÜSESUPPE MIT SAFRAN

ZANDER MIT PINIENKERNEN GEBRATEN
SPINAT AN CHAMPAGNERSAUCE

AUF

GLASIERTE KALBSHAXE
KARTOFFELGRATIN MIT STEINPILZEN
TOMATE MIT ERBSEN GEFÜLLT À LA PARISIENNE

UNSERE BESTEN KÄSE MIT SCHLORZIFLADEN

ORANGEN-CHNUSPERLI MIT TONKABOHNEN-MOUSSE
DAZU MARINIERTE ERDBEEREN IM YUZU-SIRUP

ZUM KAFFEE: GUGELHÖPFLI MIT APPENZELLER
EIERLIKÖR

CHF 110