

Menüplan vom 08. bis 14. September 2025

Payerne Bistro

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 <p>Südtiroler Randenknödel auf Lauch-Käse-Ragout mit gebratenen Kräuterseitlingen</p> <p>13.95</p>	<p>Knuspriger Bio-Tofu mit Sweet Chili-Sauce auf Edamame-Jasminreis und gebratenem Pak-Choi</p> <p>13.95</p>	<p>Ribollita Toskanischer Bohnen-Gemüse-Eintopf mit knusprigem Pesto-Baguette und Fenchelsalat</p> <p>13.95</p>	<p>Thurgauer Most-Käseschnitte mit Apfel, Zwiebeln und Nüsslisalat mit Ei</p> <p>13.95</p>	<p>Äpler Maggronen mit Röstzwiebeln, Kürbis, Apfelmus und knackigem Marktsalat</p> <p>13.95</p>	<p>Herbstlicher Gartenteller mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Preiselbeeren und knackigem Marktsalat</p> <p>13.95</p>
 <p>Wildschweingeschnetzeltes an Preiselbeerrahmsauce mit Speck, Croûtons, Knöpfli und Rotkraut</p> <p>15.95</p>	<p>Persisches Pouletragout mit Baumnüssen und Granatapfelkernen Kräuter-Bulgur und Sesam-Auberginen</p> <p>15.95</p>	<p>Schweins- Hohrückensteak mit Portweifeigensauce, Polenta und Wurzelgemüse</p> <p>15.95</p>	<p>Gebratenes Hirschhüftchen mit Brombeer-Sauce, Steinpilz-Ravioli und Rahm-Wirsing</p> <p>15.95</p>	<p>Lachs-Goldbutt- Duo auf geschmorten Cherrytomaten und Bratkartoffeln mit schwarzen Oliven</p> <p>15.95</p>	<p>Jamaikanisches Jerk Chicken mit Limetten, Ingwer, Chili, Süsskartoffelfries und Bohnengemüse</p> <p>15.95</p>
 <p>Loaded Chili fries mit Rindfleisch, Sour Cream und Cheddarkäse</p> <p>9.95</p>	<p>Loaded Chili fries mit Rindfleisch, Sour Cream und Cheddarkäse</p> <p>9.95</p>	<p>Loaded Chili fries mit Rindfleisch, Sour Cream und Cheddarkäse</p> <p>9.95</p>	<p>Lasagne alla Bolognese</p> <p>9.95</p>	<p>Lasagne alla Bolognese</p> <p>9.95</p>	<p>Lasagne alla Bolognese</p> <p>9.95</p>
 <p>Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p>Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p>Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p>Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p>Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p>Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>
 <p>Fisch vom Grill Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl</p>	<p>Fisch vom Grill Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl</p>	<p>Fisch vom Grill Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl</p>	<p>Fisch vom Grill Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl</p>	<p>Fisch vom Grill Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl</p>	<p>Fisch vom Grill Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl</p>

Menüplan vom 08. bis 14. September 2025

Payerne Bistro

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag



Tranchierstation

Freuen Sie sich auf täglich
wechselnde
Fleischspezialitäten
Beilagen nach Wahl

Tranchierstation

Freuen Sie sich auf täglich
wechselnde
Fleischspezialitäten
Beilagen nach Wahl

Tranchierstation

Freuen Sie sich auf täglich
wechselnde
Fleischspezialitäten
Beilagen nach Wahl

Tranchierstation

Freuen Sie sich auf täglich
wechselnde
Fleischspezialitäten
Beilagen nach Wahl

Tranchierstation

Freuen Sie sich auf täglich
wechselnde
Fleischspezialitäten
Beilagen nach Wahl

Tranchierstation

Freuen Sie sich auf täglich
wechselnde
Fleischspezialitäten
Beilagen nach Wahl