## Menüplan vom 27. Oktober bis 02. November 2025



**Payerne Bistro** 

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
	Südtiroler Randenknödel auf Lauch-Käse-Ragout mit gebratenen Kräuterseitlingen	Orecchiette nach Apulischer Art mit geschmorten Auberginen, Tomaten, Knoblauch, Minze und knackigem Marktsalat	Khumb Matar Masala Indisches Gemüse-Curry mit Basmatireis und knackigem Marktsalat	Spinat- Kräutertätschli auf weissem Bohnenpüree mit geröstetem Rosenkohl mit Granatapfelkernen	Bratkäse-Gulasch mit Tagliatelle und Spinat mit Zwiebeln	Cremiges Sauser-Risotto mit Herbstgemüse, Pilzen und knackigem Marktsalat
	<b>13</b> . <sup>95</sup>	<b>13.</b> 95	<b>13</b> . 95	<b>13.</b> 95	<b>13.</b> 95	<b>13</b> . <sup>95</sup>
	Slow cooked Schulterspitz an Kräutersauce mit Weissweinrisotto und Herbstgemüse	Saucisson auf Lauch-Kartoffel-Ragout mit Senf im Weckglas	Würziger Hirschpfeffer mit Zwiebeln, Speck, Croûtons, Kürbisspätzli und Cranberry-Rotkraut	Kalbs- geschnetzeites nach Nidwaldner Art, mit Champignons, Äpfeln und Baumnüssen, Rösti und Broccoli	Forellenfilets nach Müllerin -Art mit Mandelbutter, Petersilie, Ebly und Rüebli	Coq au vin Pouletunterschenkel an Rotweinsauce mit Kartoffelstock und Ofen- Randen
	<b>15</b> . <sup>95</sup>	<b>15.</b> 95	<b>15.</b> 95	<b>15</b> . <sup>95</sup>	<b>15</b> . <sup>95</sup>	<b>15</b> . <sup>95</sup>
°° ;	Pouletbällchen an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock	<b>Pouletbällchen</b> an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock	Pouletbällchen an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock	Fusilli Bucati alla calabrese mit Ofen- Peperoni	Fusilli Bucati alla calabrese mit Ofen- Peperoni	Fusilli Bucati alla calabrese mit Ofen- Peperoni
	9.95	9.95	9.95	9.95	9.95	9.95
SS H	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	<b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	<b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	<b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	<b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel
	Fisch vom Grill Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl	Fisch vom Grill Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl	Fisch vom Grill Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl	Fisch vom Grill Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl	Fisch vom Grill Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl	Fisch vom Grill Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fischspezialitäten vom Grill Beilagen nach Wahl

## Menüplan vom 27. Oktober bis 02. November 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