

---

<b>Montag, 14. Oktober</b>	Suppe oder Salat	<b>CHF 22.00</b>
	Gebackene Orangen-Rüebli mit Peterli Pesto und cremiger Polenta mit Parmesan	
<hr/>		
<b>Dienstag, 15. Oktober</b>	Suppe oder Salat	<b>CHF 22.00</b>
	Hausgemachte Mohn-Schupfnudeln auf Wirzgemüse, geröstete Haselnüsse und Weisswein Äpfel	
<hr/>		
<b>Mittwoch, 16. Oktober</b>	Suppe oder Salat	<b>CHF 22.00</b>
	Gebackene Salbei-Topinambur auf Rotkohl mit Quitte und Weisswein-Risotto	
	<b>Fleisch Menü</b>	<b>CHF 25.00</b>
	Saltimbocca vom Bio Säuli auf Rotkohl mit Quitte und Weisswein-Risotto	
<hr/>		
<b>Donnerstag, 17. Oktober</b>	Suppe oder Salat	<b>CHF 22.00</b>
	Kartoffel-Kürbis Gratin mit Granatapfel-Lauch und Bergkäse	
<hr/>		
<b>Freitag, 18. Oktober</b>	Suppe oder Salat	<b>CHF 22.00</b>
	Hausgemachte Spätzli mit Herbstgemüse aus dem Ofen gebratenen Kräuterseitlinge und Peterlipesto	

Um Foodwaste zu verhindern sind kurzfristige Menüänderungen möglich

Reservationen und Anfragen gerne an +41 61 326 70 20,  
[bio-bistro-westfeld@bsb.ch](mailto:bio-bistro-westfeld@bsb.ch) oder über [www.biobistro.bsb.ch](http://www.biobistro.bsb.ch)

Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz  
Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen,  
die explizit anders gekennzeichnet sind



Besuche uns  
auf Instagram

