

---

<b>Montag, 27. März</b>	Salat oder Suppe	<b>CHF 19.00</b>
	Bandnudeln an einer Krautstiel-Zitronensauce mit Parmesan und gerösteten Sonnenblumenkernen	
<hr/>		
<b>Dienstag, 28. März</b>	Salat oder Suppe	<b>CHF 19.00</b>
	Frisch gedämpftes.saisonaes Gemüse an Sataysauce dazu Basmatireis	
<hr/>		
<b>Mittwoch, 29. März</b>	Salat oder Suppe	<b>CHF 19.00</b>
	Spätzlipfanne mit Gemüse und frisch geraffeltem Bergkäse	
	<b>Fleisch-Menu</b>	<b>CHF 22.00</b>
	Salat oder Suppe	
	Züri Geschnetzeltes mit Spätzli und gedämpfte Karotten	
<hr/>		
<b>Donnerstag, 30. März</b>	Salat oder Suppe	<b>CHF 19.00</b>
	Zwiebel-Apfel Flammkuchen garniert mit Baumnüssen und Honig-Mascarpone-Topping dazu ein Cole-Slaw Salat	
<hr/>		
<b>Freitag, 31. März</b>	Salat oder Suppe	<b>CHF 19.00</b>
	Gefüllte Wirsingtaschen mit Reis und Frischkäse von "new roots" auf einer Sauce-Provence	

Unser Fleisch ist immer Bio-Knospenzertifiziert und aus der Schweiz

Um Foodwaste zu verhindern sind kurzfristige Menüänderungen möglich

Reservationen und Anfragen gerne an +41 61 326 70 10, [bio-bistro-bachgraben@bsb.ch](mailto:bio-bistro-bachgraben@bsb.ch) oder über [www.biobistro.bsb.ch](http://www.biobistro.bsb.ch)