

Getränke

	1 dl	5 dl	7.0 7.5 dl
Weissweine			
Yvorne Grand Cru Chant des Resses 7.0 dl AOC Cablais, Waadt Chasselas	7.00	35.00	49.00
Lugana 7.5 dl Azienda Monte Frà, DOC Veneto, Italien Trebiano di Lugana	7.00	35.00	49.00
Rotweine			
Passo di Tambo 7.5 dl Tamborini Vini, DOC Tessin Merlot	7.50	37.50	52.00
Ritme Negre 7.5 dl Aucústic Celler, D.O.Q. Priorat, Spanien Cariñena, Garnacha	7.50	37.50	52.00
Biere			
Feldschlösschen Original		3.3 dl	5.50
Feldschlösschen alkoholfrei		3.3 dl	5.50
Alkoholfreie Getränke PET			
Mineralwasser mit ohne Kohlensäure Coca Cola Cola zero Schorle Rivella rot		5.0 dl	5.00
Mineralwasser mit ohne Kohlensäure		1.0 lt	9.50
Warme Getränke			
Kaffee crème, Espresso, Tee		Tasse	4.00
Spirituosen			
Vieille Prune, Cognac, Williams, Calvados		2 cl	6.00

Speisen

Angebot von 18.00 – 20.00 Uhr

Aus dem Suppentopf – in Selbstbedienung

Pastinaken-Kürbisrahmsuppe mit Papadam-Brot-Chips	CHF	9.00
--	-----	------

Salatbuffet – in Selbstbedienung

Kleiner Teller	CHF	12.00
----------------	-----	-------

Hauptgang

Tranchen von rosa gebratenem Kalbsfilet an Herbstgemüsebeet mit Djon-Kartoffelstrudel und Sauce Bearnaise	CHF	35.00
---	-----	-------

Albondigas an pikanter Tomatensauce mit Trockenreis	CHF	21.50
--	-----	-------

Gemüselasagne hausgemacht	CHF	21.50
---------------------------	-----	-------

Süsses

Diverses aus der Vitrine

Angebot ab 20.00 Uhr

Jazz-Plättli mit Schnittfleisch, Käse und Brot	CHF	23.00
--	-----	-------

Ciabatta-Brot mit Bresaola und Parmesan	CHF	8.00
---	-----	------

Grillgemüse-Sandwich mit Kräuterpesto	CHF	8.00
---------------------------------------	-----	------

Süsses

Diverses aus der Vitrine

Fleisch aus Schweizer Produktion / Preise inkl. MwSt.
Für Informationen zu den Allergenen in den Gerichten wenden Sie sich an unser Personal

34. Jazz Tage Langenthal

SATCHMO'S LOUNGE + SYDNEY'S BISTRO

Dienstag, 8. Oktober 2024

Dienstag, 15. Oktober 2024

WÄLCHLIFESTE
Catering+
Zeltbau

