

220 Monsieur Baguette - Bistroküche, Apéro

*** TOPSELLER ***

800 Dessert-Flammkuchen	14.00
Mit Crème fraîche, Apfel, Zimt, und Rahm	

APÉRO

101 Sandwiches-Platte- 1 Tag vorher reservieren	39.00
Apéro für 4-6 Personen. 24 Scheiben Sandwiches aus verschiedenen Broten, 8 verschiedene Füllungen, angerichtet als handliche Häppchen mit Zahnstocher	

VORSPEISEN / KLEINE GERICHTE

102 Baguettinos	7.80
Ueberbackene Baguettescheiben: al Pesto, Hawaii, Auberginen & Knoblauch	
103 Blattsalat	7.00
104 Gemischter Salat	9.00
Drei Sorten Gemüsesalat	
105 Griechischer Salat	11.00
Fetakäse, Tomaten, Gurken und Oliven	
106 Gemischter Salat Trend	9.00
Couscous Salat, Mittelmeersalat und ein Gemüsesalat	
107 Tomaten-Mozzarella Salat	10.00
108 Couscous-Salat Edamame	11.00
Couscous, Pfefferminze, Tomaten, Gurken, Edamame, Ras el Hanout (Gewürz)	
109 Mittelmeersalat	11.00
Linsen, Kichererbsen, Oliven, getrocknete Tomaten, Gurken und Auberginen	

SUPPEN

113 Tomatencrèmesuppe	11.00
115 Currysuppe	11.00
Mit Äpfeln und Mandeln	
116 Poulet-Currysuppe	16.00
Mit Poulet, Äpfeln und Mandeln	

SALATE

Wo nicht anders erwähnt sind folgende Dressings erhältlich:
Französisch, Italienisch oder Sesamsauce

120 Salatopf	15.50
Verschiedene Blattsalate, Gurken und Tomaten	
121 Salatopf mit gehacktem Ei	16.50
Verschiedene Blattsalate, Gurken und Tomaten	
122 Salatopf mit Schinken	17.50
Verschiedene Blattsalate, Gurken und Tomaten	
123 Salatopf mit Cottage Cheese (Hüttenkäse)	17.50
Verschiedene Blattsalate, Gurken und Tomaten	
124 Salatopf mit Fetakäse und Oliven	18.50
Verschiedene Blattsalate, Gurken und Tomaten	
136 Salatopf mit Curry-Tofu und Cashew-Nüssen	18.00
Verschiedene Blattsalate, Gurken und Tomaten	
125 Salatopf mit Thon	19.00
Verschiedene Blattsalate, Gurken und Tomaten	
126 Salatopf mit Pouletstreifen	19.00
Verschiedene Blattsalate, Gurken und Tomaten	
175 Grosser Mittelmeersalat	19.00
Mischsalat, Linsen, Kichererbsen, Oliven, getrocknete Tomaten, Gurken	
176 Grosser Couscous Salat	19.00
Mischsalat, Couscous, Pfefferminze, Tomaten, Gurken, Ras el Hanout (Gewürz)	

131 Salatteller gross mit Ei	19.50
132 Salatteller mit gebratener Pouletbrust	22.00

BAGUETTE-VARIATIONEN

140 Chnolibrot	8.00
141 Baguette al Pesto	18.50
Baguette bestrichen mit Pestobutter, belegt mit Tomaten und mit Mozzarella überbacken	
142 Baguette al Pesto (klein)	10.50
143 Baguette Auberginen	18.50
Baguette bestrichen mit Tomatensauce, Auberginen, mit Mozzarella überbacken	
144 Baguette Auberginen (klein)	10.50
145 Baguette Hawaii	18.50
Baguette belegt mit Schinken und Ananas, mit Mozzarella überbacken	
146 Baguette Hawaii (klein)	10.50
147 Club-Baguette	21.00
Offenes Baguette belegt mit Salat, Gurken, Tomaten, Ei und gebratener Pouletbrust	

SANDWICHES

160 Brie-Sandwich	7.80
Salat, Apfelscheiben	
161 Walchwiler Bergkäse-Sandwich	7.80
Salat, Tomaten, Gurken	
162 Tomaten/Mozzarella-Sandwich	7.80
Auf Pestobutter	
165 Rohschinken-Sandwich	7.80
Salat, Gurken, Tomaten	
166 Schinken-Sandwich	7.80
Salat, Gurken, Tomaten	
168 Schikabi-Sandwich	7.80
Schinken, Kabissalat	

AUS DEM OFEN

181 Hot Dog Francaise	7.00
Knackerli in Blätterteig eingewickelt	
182 Kuchen-Quiches	9.00
Tomaten, Käse oder Pouletcurry	

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

190 Birchermüesli	12.50
--------------------------	--------------

FLAMMKUCHEN

200 Elsässer Flammkuchen	20.00
Mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Käse	
201 Flammkuchen Hawaii	21.00
Mit Crème fraîche, Schinken, Ananas und Käse	
202 Flammkuchen Provencale	21.00
Mit Crème fraîche, Tomaten, Auberginen, schwarzen Oliven und Käse	
203 Flammkuchen Neptun	22.00
Mit Crème fraîche, Lachs, Kapern und Zwiebeln	
205 Flammroll Azzurro	17.50
Grillgemüse, Mozzarella, Oliven und Tomatensauce im Flammkuchenteig gebacken	
206 Flammroll India	17.50
Gemüse, Bananen und Curry im Flammkuchenteig gebacken	

220 Monsieur Baguette - Bistroküche, Apéro

204 Dessert-Flammkuchen	14.00
Mit Crème fraîche, Apfel, Zimt, und Rahm	

UNSERE FAVORITEN

211 Club-Baguette	21.00
Offenes Baguette belegt mit Salat, Gurken, Tomaten, Ei und gebratener Pouletbrust	
212 Gratin Grand-mère	21.00
Nudeln mit Schinken an einer feinen Rahmsauce, überbacken mit Raclettekäse	
213 Gratin Végétarien	21.00
Nudeln mit Auberginen, Tomatensauce und Karotten, überbacken mit Raclettekäse	
214 Gratin Olive	21.00
Nudeln mit Tomaten, Oliven und Kräutern, überbacken mit Raclettekäse	
118 Rindfleisch-Burrito	20.00
Mit Rindfleisch, Gemüse, Vollkornreis und Cheddar-Cheese gefüllte Weizentortilla. Serviert mit Avocadomousse.	

DESSERT

220 Speckli (1 Stk.)	2.00
221 Brownies (1 Stk.)	2.00
223 Choco Brezel	2.00
224 Zugerli	3.90
Das Zugerli ist ein mit Zuger Kirsch getränkter Biskuitriegel, welcher mit feinsten Grand Cru Couverture überzogen ist. Erhältlich in 1er, 2er, 6er oder 8er Schachtel.	

GETRÄNKE ALKOHOLFREI

230 Valser Mineralwasser (Kohlensäurehaltig) 0.5 l	4.90
235 Valser Silence (ohne Kohlensäure) 0,5 l	4.90
232 Coca-Cola 0.5 l	4.90
233 Coca-Cola zero 0.5 l	4.90
234 Ice Tea 0.5 l	4.90
236 Apfelschorle 0,5 l	4.90
237 Eistee Hibiskus/Erdbeer (hausgemacht) 0,5 l	4.90
238 Eistee Grüntee/Holunder (hausgemacht) 0,5 l	4.90
239 Limonade mit Ingwer, Limetten und Ananassaft (hausgemacht) 0,5 l	4.90

WEIN UND PROSECCO

242 Prosecco Canavari brut 0.2 l	14.50
243 Moränenhügler 0.75 l	39.00

BIER

250 Heineken 0.5 l	5.90
252 Calanda Senza 0.3 l	4.90