



742 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	Blat Salat	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	Tomatencremesuppe	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	Walchwilser 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	
167	Salami-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	

742 Monsieur Baguette - Bistroküche, Apéro

206	Flammrolll India Gemüse, Bananen und Curry im Flammkuchenteig gebacken	17.50
204	Dessert-Flammkuchen Mit Crème fraîche, Apfel, Zimt, und Rahm	14.00

UNSERE FAVORITEN

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

DESSERT

220	Speckli (1 Stk.)	2.00
221	Brownies (1 Stk.)	2.00
223	Choco Brezel	2.00
224	Zugerli 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.	3.90

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

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

BIER

250	Heineken 0.5 l	5.90
251	Erdinger Weissbier 0.3 l	5.90
252	Calanda Senza 0.3 l	4.90