

THE BISTROT LUNCH

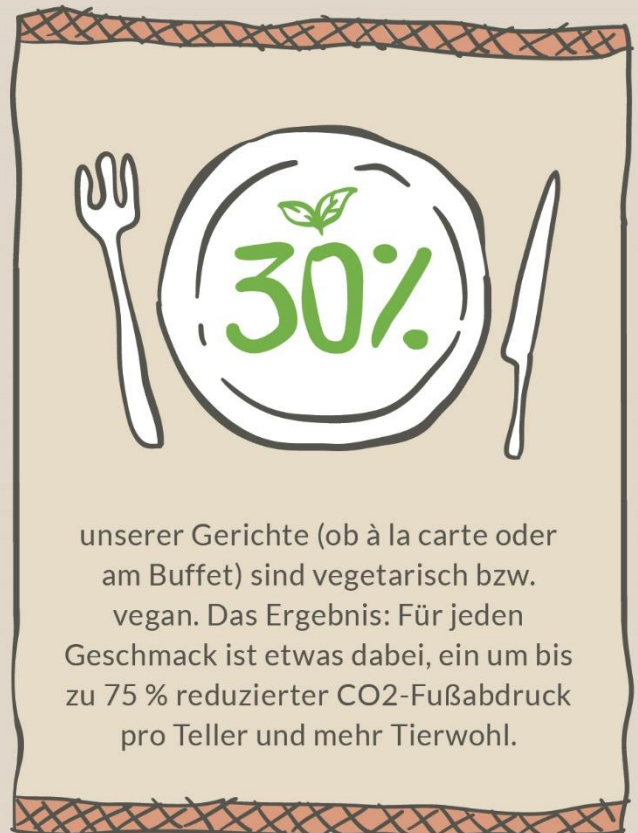
Engagiert – Bis auf Ihren Teller

Als zielorientiertes, B Corp-zertifiziertes Unternehmen kochen wir verantwortungsvoll, mit Herz und Verstand.



52%

der Speisen und Getränke auf unserer Speisekarte stammen von hiesigen Produzenten mit „**Made in Moris**“-Zertifizierung.



unserer Gerichte (ob à la carte oder am Buffet) sind vegetarisch bzw. vegan. Das Ergebnis: Für jeden Geschmack ist etwas dabei, ein um bis zu 75 % reduzierter CO₂-Fußabdruck pro Teller und mehr Tierwohl.

Achten Sie auf diese Symbole:  100% VEGAN  VEGETARISCH

Weniger Abfall

Wir planen die Auslastung, erfassen Abfälle mit intelligenten Abfalleimern, kochen auf Bestellung und verwenden Überschüsse für die Mitarbeiterverpflegung.

Wir sind Lachs-frei

Zu viele Chemikalien, zu hohe Umweltbelastung. Wir nehmen lieber frische, regionale und nachhaltigere Fischarten.



Entspannt, großzügig und voller Leckereien.
Mittags dreht sich alles um die Klassiker: frische
Salate, saftige Burger, geröstete Paninis zum
Mitnehmen oder zum gemütlichen Genießen.
Perfekt für den schnellen Happen zwischendurch
... oder für ein ausgelassenes Mittagessen.

P.S. Lassen Sie Platz für den Nachtisch. Sie
können uns später danken.

VORSPEISEN

Hausplatte

Wachtelei, kandierte Zwiebeln und Gurke, geräuchertes Hähnchen, Römersalat, Mais, Honig-Senf-Dressing

[MTD, EGG]

500 Rs

Marinierter Ziegenkäse und gegrillte Gemüsetarte

Mit gegrilltem Gemüse und Pesto-Dressing

[MLK, NUT, GLU, SUL]

[VEG]

520 Rs

Maishähnchen- und Ananassalat

Gegrillte Tandoori- Hähnchenkeule, Victoria-Ananas, Paprika, frischer Koriander und Balsamico-Dressing

[MTD, SUL]

520 Rs

Grieschischer Salat

Feta, Paprika, Gurke, Oliven, Tomaten, eingelegte Zwiebeln, frische Minze und Sherry-Dressing

[MLK, MTD, SUL]

[VEG]

520 Rs

Granatapfel-Quinoa-Salat

Mit Orangen-Tamari-Dressing

[SOY, SUL]

[PLANT-BASED, VEG]

520 Rs

Knuspriger Mongolischersalat

Salat mit gegrilltem Gemüse

[SOY]

[PLANT-BASED, VEG]

520 Rs

Nicoise-Salat

In der Pfanne gebratener frischer Thunfisch, Kartoffeln, grüne Bohnen, Oliven, Tomaten

[FSH]

520 Rs

Hühnerlebersalat

Sautierte Hühnerleber glasiert mit Balsamico, Zwiebeln, Knoblauch und Koriander

540 Rs

Garnelensalat

Sautierte Garnelen, Zwiebeln, Paprika, Senfvinaigrette und Zitronenspalten

[CRU]

600 Rs

Avocado-Toast

Geschnittene Avocado auf geröstetem Brot, garniert mit Kirschtomaten, Microgreens und Olivenöl

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

500 Rs

HAUPTGERICHTE

Alle Gerichte werden mit Salat,
Tomaten, Zwiebelringen, Mayonnaise,
Gewürzgurken, Cheddar-Käse und
Pommes frites serviert.

BURGER

[MTD, MLK, EGG, GLU, SSE]

Garten-Patty

aus Gemüse der Saison

[PLANT-BASED, VEG]

510 Rs

The Better Patty

Patty auf pflanzlicher Basis

[SSE]

[PLANT-BASED, VEG]

535 Rs

Bryiani-Gemüse-Burger

Wurzelgemüse-Patty, Raita,
eingelegte Sternfrucht, Salat,
Koriander-Kreuzkümmel-Bun

[GLU, MLK, MTD]

[VEG]

400 Rs

Panierter Fisch

[FSH, EGG, GLU]

525 Rs

Hähnchen-Patty

550 Rs

Rinder-Patty

[BEF]

550 Rs

PANINI

Grillgemüse

[MLK, GLU]

[VEG]

*VEGANE Variante erhältlich 

575 Rs

Hähnchen und Käse

[MLK, GLU]

575 Rs

SANDWICH

Rinderbaguette

Rindersteak, rote Zwiebel-Senf-
Dressing, würzige Mayonnaise

[GLU, BEF, MLK]

520Rs

The Local Sandwich

Mauritisches Gemüse,
getoastetes Taro- und
Kartoffelsandwich, Curryblätter-
Pesto und Tamarinden-Chutney

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

400 Rs

DESSERT

Pfirsich Melba

[MLK, GLU]

[VEG]

250 Rs

Pikantes Parfait, Mangosorbet

[MLK, GLU, EGG]

250 Rs

Rote Früchtesuppe,

Beerensorbet

[MLK, GLU, EGG]

250 Rs

Kokostart

[PLANT-BASED, VEG]

225 Rs

Verschiedene Eissorten

[MLK]

[VEG]

255 Rs

Obstteller der Saison

[PLANT-BASED, VEG]

255 Rs

ERNÄHRUNGSVORLIEBEN

Egal, ob Sie Vegetarier sind, sich rein pflanzlich ernähren oder einfach nur neugierig sind – wir laden alle unsere Gäste herzlich ein, unsere köstlichen pflanzlichen Gerichte zu entdecken. Und es gibt viele gute Gründe, sie zu probieren: Sorgfältig zubereitet und voller Aromen, bieten diese Gerichte die gleiche außergewöhnliche Qualität und den gleichen Geschmack – und spiegeln gleichzeitig unser Engagement für einen besseren Planeten und unser Ziel wider, mindestens 30 % vegetarische bzw. rein pflanzliche Gerichte zu servieren.

Halten Sie nach diesen  und  Etiketten an den Gerichten Ausschau und werden Sie Teil der nachhaltigen Reise.

FÜR VEGETARIER GEEIGNET 
FÜR VEGANER GEEIGNET 

[VEG]
[PLANT-BASED]

LEBENSMITTELALLERGIEN-HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Für jedes Gericht führen wir die wichtigsten Allergene mit Standardabkürzungen auf. Bitte beachten Sie jedoch, dass trotz all unserer Bemühungen bei der Herstellung, einige unserer Zutaten Spuren von Allergenen enthalten können. In unserer Küche werden verschiedenste Zutaten verwendet und unsere Gerichte können häufige Allergene enthalten oder mit diesen in Kontakt kommen, darunter: Gluten, Erdnuss, Schalenfrüchte, Milchprodukte, Eier, Soja, Fisch und Schalentiere, etc.

Sollten Sie eine Lebensmittelallergie oder eine diätetische Einschränkung haben, teilen Sie dies dem Restaurantleiter oder Küchenchef vor Ihrer Bestellung mit.

SOJA	[SOY]
SELLERIE	[CEL]
NÜSSE	[NUT]
ERDNUSS	[PNT]
SENF	[MTD]
LUPINE	[LUP]
SULPHATE	[SUL]
SESAM	[SSE]
GLUTEN	[GLU]
MILCH	[MLK]
EI	[EGG]
SCHALENTIER	[CRU]
FISCH	[FSH]
MOLLUSKE	[MLS]
ALKOHOL	[ALC]
SCHWEINEFLEISCH	[PRK]
RINDFLEISCH	[BEF]