zürsti

ohne zürsti nüt mögli.

Döner alpin & Bouchées alpines.

Le rösti suisse croustillant – réinventé.

RÖSTI SUISSE

BIENVENUE CHEZ ZÜRSTI

zürsti
ohne zürsti nüt mögli.

Salut tout le monde !

Le döner rencontre le rösti.

Döner alpin et bouchées alpines, tout droit sortis du camion jaune – powered by Le Bistro Foodtruck.

STYLE SUISSE

zürsti.
ohne zürsti nüt mögli.

Sans Zürsti, rien n'est possible.

Zürsti, c'est le concept alpin signé Le Bistro Foodtruck, à Linz.

L'IDÉE

Du döner – mais sur un rösti suisse croustillant au lieu du pain pita. En plus, les bouchées alpines : de petits röstis croustillants en trois variétés. Le tout sort du camion jaune Zürsti.

Notre camion jaune !

STYLE SUISSE

NOTRE PROMESSE

zürsti
ohne zürsti nüt mögli.

Le rösti en vedette.

Chez Zürsti, le rösti n'est pas un accompagnement – c'est la base. Croustillant, doré, et par-dessus, tout ce qui a du goût.

NOS ENGAGEMENTS

Rösti suisse – croustillant, la base de tout.

36 heures de fumage pour notre bœuf BBQ.

Qualité et saveur – powered by Le Bistro.

FAIT À LINZ

zürsti
ohne zürsti nüt mögli.

Döner alpin.

Du döner – mais sur un rösti suisse croustillant. Quatre variétés, chacune avec son propre caractère.

QUATRE VARIÉTÉS

Saftig's Poulet · Füürig's Beef · Zug's Fang · Schmelz's Chäs

zürsti
ohne zürsti nüt mögli.

Saftig's Poulet.

Blanc de poulet grillé et juteux, frais et croquant – le tout sur un rösti suisse doré.

INGRÉDIENTS

- Rösti suisse
- Blanc de poulet grillé
- Salade croquante
- Tomates fraîches
- Oignons
- Sauce crémeuse à l'ail

zürsti
ohne zürsti nüt mögli.

Füürig's Beef.

36 heures de fumage. Puis sur un rösti suisse croustillant – relevé du Chili-Feuer de Zürsti.

INGRÉDIENTS

Rösti suisse
Bœuf BBQ fumé 36 h
Tomates
Oignons
Sauce Chili-Feuer de Zürsti

FUMÉ 36 H

zürsti
ohne zürsti nüt mögli.

Zug's Fang.

Saumon fumé, aneth frais et une touche de miel-moutarde – la belle prise, sur rösti.

INGRÉDIENTS

Rösti suisse
Saumon fumé
Salade fraîche
Sauce à l'aneth
Sauce miel-moutarde

AU SAUMON

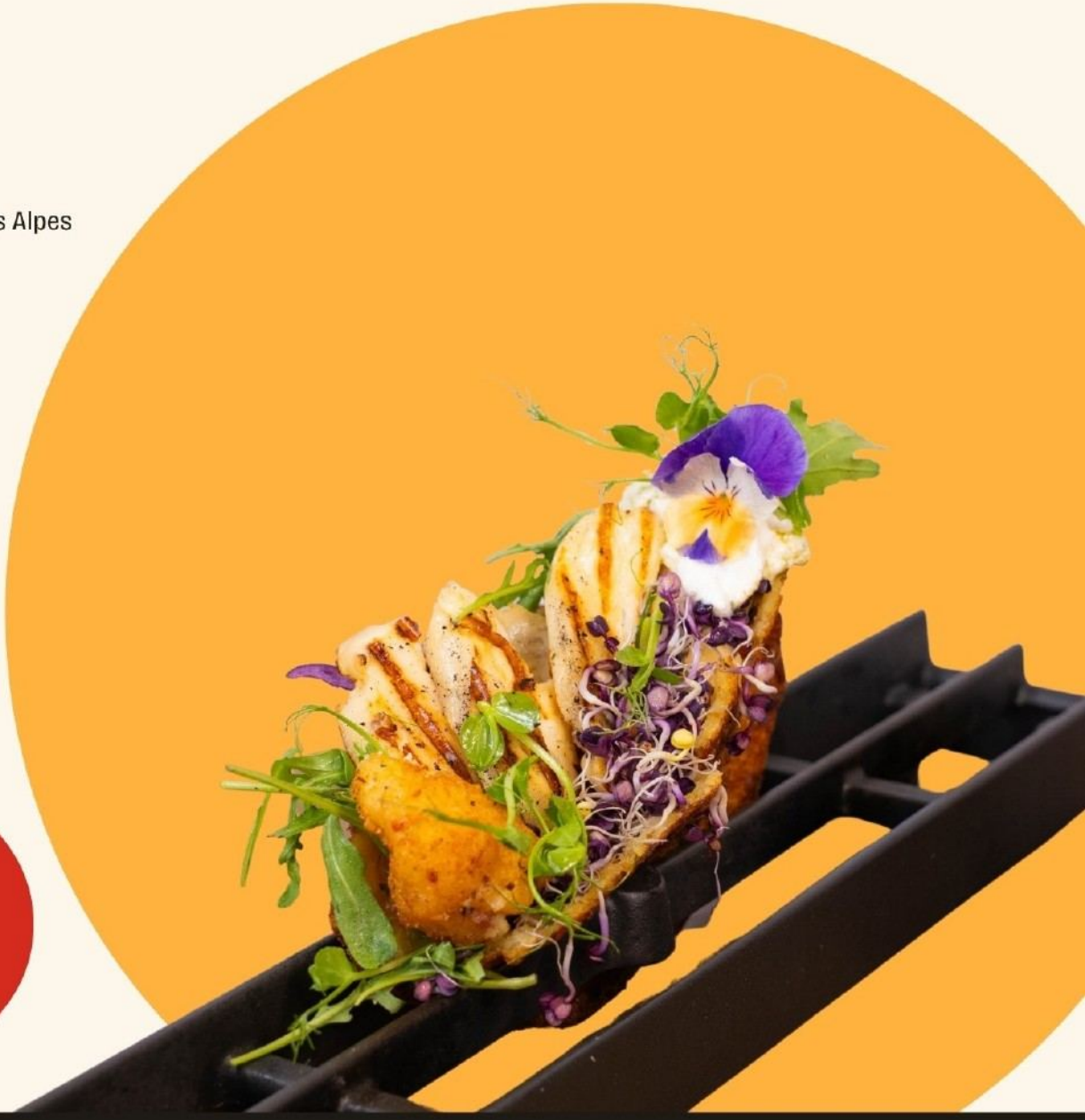
zürsti
ohne zürsti nüt mögli.

Schmelz's Chäs.

Halloumi grillé, pesto aux herbes des Alpes et sauce à l'ail – l'amour du fromage, sur rösti.

INGRÉDIENTS

Rösti suisse
Halloumi grillé
Salade
Tomates
Oignons
Pesto aux herbes des Alpes
Sauce à l'ail



HALLOUMI GRILLÉ

zürsti
ohne zürsti nüt mögli.

Bouchées alpines.

Du rösti suisse croustillant, petit et rond – en trois variétés à grignoter.

TROIS VARIÉTÉS

Chräftig's Rösti

Scharf's Biss

Goldig's Chäs

3 VARIÉTÉS

zürsti
ohne zürsti nüt mögli.

Chräftig's Rösti.

Petites, croustillantes, savoureuses : des bouchées de rösti au fin mélange de légumes et pommes de terre.

INGRÉDIENTS

Bouchées de rösti suisse croustillantes

Fin mélange légumes-pommes de terre

AUX LÉGUMES

zürsti
ohne zürsti nüt mögli.

Scharf's Biss.

Pour tous ceux qui aiment le piquant : des bouchées de rösti croustillantes au jalapeño.

INGRÉDIENTS

Bouchées rösti-jalapeño
croustillantes
Piquant et épicé

AU JALAPEÑO

zürsti
ohne zürsti nüt mögli.

Goldig's Chäs.

Dorées dehors, fromage de montagne dedans. Rien de plus.

INGRÉDIENTS

Bouchées de rösti croustillantes
Fourrées au fromage de montagne

FROMAGE DE MONTAGNE

CHERCHEZ LE CAMION JAUNE

zürsti
ohne zürsti nüt mögli.

Où nous trouver.

Under the Bridge

Linz-Urfahr, au bord du Danube, sous le nouveau pont ferroviaire. Zürsti y était déjà avec Döner alpin et Bouchées alpines.

OÙ SOMMES-NOUS EN CE MOMENT ? INSTAGRAM @LEBISTROFOODTRUCK

BON À SAVOIR

Paiement par carte, Apple Pay, Google Pay ou en espèces.

Zürsti est aussi disponible sur Wolt.

Fait partie de la famille Le Bistro Foodtruck, à Linz.

Suivez le camion jaune !

zürsti.
ohne zürsti nüt mögli.

Le rösti, avec cœur.

FAMILLE LE BISTRO

Derrière Zürsti se cache l'équipe Le Bistro Foodtruck – la grande famille Le Bistro, à Linz.

C'est nous !

CONTACT

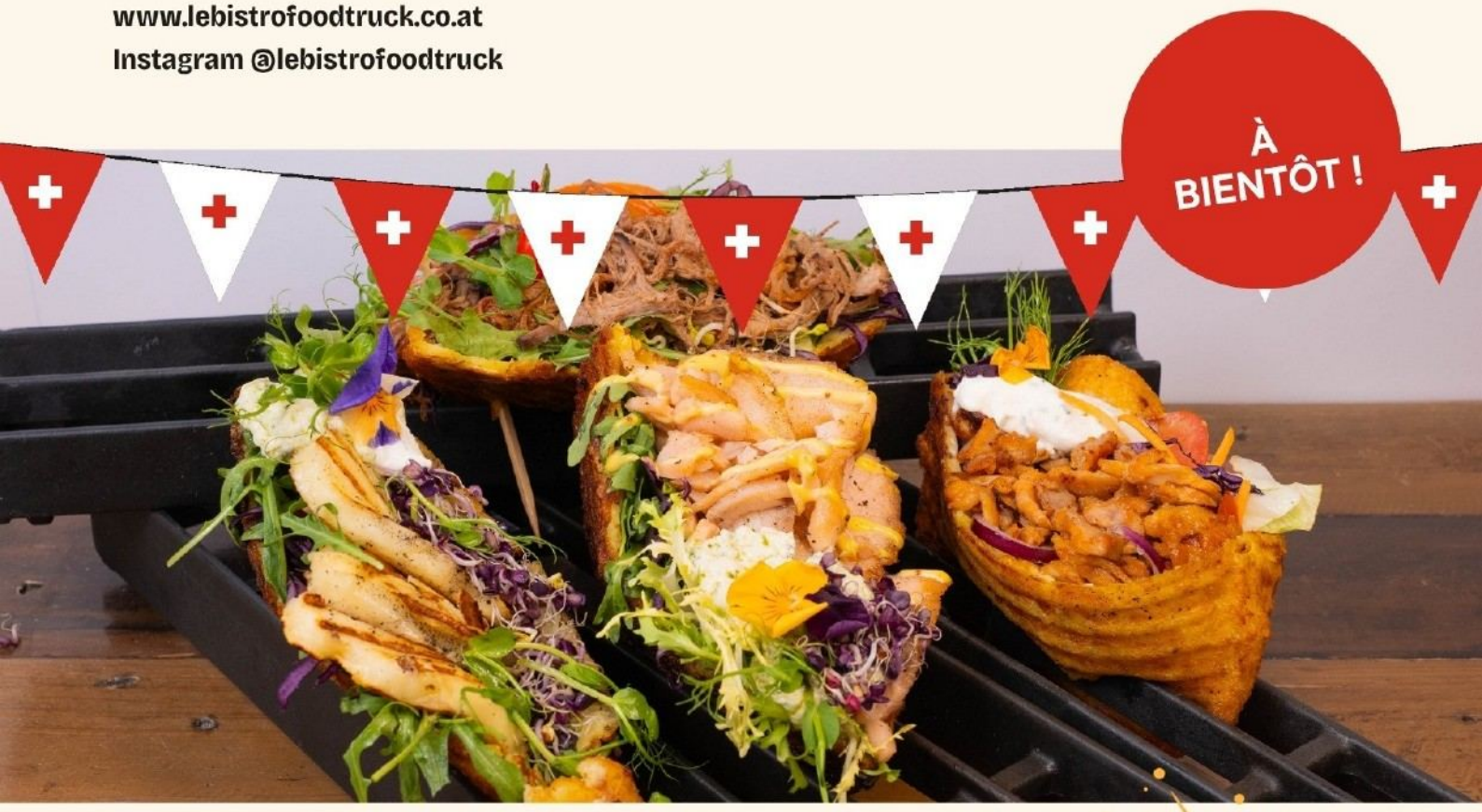
zürsti
ohne zürsti nüt mögli.

Envie de Zürsti ?

Plus qu'un repas : une escapade dans les Alpes. Zürsti chez vous ? Scannez le code pour réserver le traiteur Le Bistro Foodtruck.

LE BISTRO FOODTRUCK

Binderlandweg 23, 4030 Linz, Autriche
+43 676 420 41 57
office@lebistrofoodtruck.co.at
www.lebistrofoodtruck.co.at
Instagram @lebistrofoodtruck



Sans vous, rien n'est possible.
Merci mille fois !

POWERED BY

LE BISTRO® FOODTRUCK