
















Menüs den ganzen Tag erhältlich

Es hüt solangs hüt ... ☺

Unsere Wochenhits

- Hit 1 Trofie Ligure** mit mini-Ratatouille und Scamorza  A,G,C,L 19.50
- Hit 2 Bauern Cordon-bleu (vom Bio-Schwein CH)** gefüllt mit Speck (CH), Zwiebeln und Alpkäse
serviert mit Babykartoffeln A,G,C 22.00
- Hit 3 Lateinamerika-Bowl** mit Kochbananen, Tamarillo, Avocado, weisser Quinoa,
Mango und Koriander    19.00
- Birchermüesli mit Rahm**  A, G, E 10.00

	Menü 1 20.50 Teller 1 17.50	Menü 2 19.50 Teller 2 16.50
Montag	Karottencremesuppe mit Ingwer G,L,N ***** Bio-Kalbsbratwurst (CH) A,G,L an Zwiebelsauce, dazu Rösti und Broccoli	Karottencremesuppe mit Ingwer G,L,N ***** Süsskartoffel-Kürbis-Curry    L,N mit Federkohl im Bio-Basmatireis-Ring
Dienstag	Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill G,M ***** Brätkekugeln (Kalb & Schwein CH) G,L,A an Jus mit Kartoffelstock und Mischgemüse	Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill G,M ***** Käsekuchen  A,G,L,C dazu Blattsalate an Kressedressing
Mittwoch	Kichererbsencremesuppe mit Ras el Hanout und Sesamöl G,L,N ***** Saftgulasch vom Rind (CH) A,G,C,L,M dazu Spätzle und Rotkraut	Kichererbsencremesuppe mit Ras el Hanout und Sesamöl G,L,N ***** Sushi Vegan Kunstmuseum    A,F 3 Maki Avocado, 3 Maki Gurke 2 Inari (gefüllte Tofu-Tasche mit Reis) 3 Nigiri mit Avocado 1 Futomaki Vegan
Donnerstag	Zucchini-cremesuppe mit Petersilpesto G,L ***** Riesenfischstäbchen vom Lachs (GB) A,G,C,L,M,D dazu Kartoffel- Tomatensalat	Zucchini-cremesuppe mit Petersilpesto G,L ***** Cannelloni  A,G,C,L gefüllt mit Spinat und Ricotta an Tomatensauce
Freitag	Rotkrautsalat mit Cranberrys und Apfel M ***** Zanderfilet (LTU) G,D,L,M auf Rahmwirsing serviert mit Camargue-Reis	Rotkrautsalat mit Cranberrys und Apfel M ***** Curcuma-Couscous   A,L,E mit Vanille-Rüebli, Auberginentartar und Pekancrunch



lactosefrei

A Gluten
G Milch / milk
P Lupine / lupin



vegetarisch

B Krebstiere/crustacean
H Schalentiere / shellfish
R Weichtiere / mollusc



vegan

C Eier / eggs
L Sellerie / celery



glutenfrei

D Fisch / fish
M Senf / mustard



kalorienarm

E Erdnüsse / peanuts
N Sesam / sesame



fettarm

F Sojabohnen / soy beans
O Schwefeldioxid / sulfides