

Unsere Wochenhits

- Hit 1 Reissalat Klassik** (Lachs, Avocado, Thunfisch, Crevetten) D,A,H,B,R 14.40
Hit 2 Kalbsbratwurst (CH) mit Rösti, Broccoli und Zwiebelsauce G,A,M,P,C 16.40
Hit 3 Süsskartoffel - Kichererbsencurry mit Kohl, Erdnüssen und Bio – Basmatireis N,L,E,F 13.80
Hit 4 Maki Sushi Kunstmuseum (6 Makirollen, 2 Futomaki, 3 Inside out, 1 Tamago Nigiri) D,A,H,B,R 24.00
Birchermüsli mit Rahm A, G, E 7.50

	Teller 1 14.40 Vorspeise 3.40	Teller 2 13.40 Vorspeise 3.40
Montag	Tomatencremesuppe G,L ***** Pouletbrust Saltimbocca (CH) A,L mit Fächerkartoffeln und Peperonigemüse	Tomatencremesuppe G,L ***** Polentaschnitte G,L,O,M mit mediterranem Gemüse und Rucola
Dienstag	Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill G,M ***** Omelette im Bun A,G,C,L,O,M (Ei Natura plus) belegt mit Schinken (CH), Mozzarella und Bärlauch dazu gemischter Salat	Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill G,M ***** Tofu – Zucchini – Spiess E,N,F,L an Erdnussauce, dazu Sesamreis und Koriander
Mittwoch	Veganer Randenmacciato mit Sojamilch F,L ***** Gehacktes mit Hörnli A,C,L,M,O,G (100% Rindfleisch CH) dazu Apfelmus und Parmesan	Veganer Randenmacciato mit Sojamilch F,L ***** Bärlauchrollgerstenrisotto A,G,LO mit Manchego und Cherrytomaten
Donnerstag	Hornso N,F ***** Rinderragout an Rotweinsauce (CH) A,G,C,L,O mit Wurzelgemüse und Serviettenknödel	= Japanischer Spinatsalat mit Miso und Sesam N,F ***** Käseknöpfli A,C,L,G mit Röstzwiebeln und Apfelmus
Freitag	Gemüsecremesuppe G,L ***** Lachsforellenfilet (CH) A,O,L,M,D,G auf Wirtz, Selleriepüree und Safransauce	Gemüsecremesuppe G,L ***** Kartoffelgnocchi A,G,C,L mit Spinat und Tomaten



lactosefrei



vegetarisch



vegan



glutenfrei



kalorienarm



fettarm

A Gluten
G Milch / milk
P Lupine / lupin

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

C Eier / eggs
L Sellerie / celery

D Fisch / fish
M Senf / mustard

E Erdnüsse / peanuts
N Sesam / sesame

F Sojabohnen / soy beans
O Schwefeldioxid / sulfides