












Menüs den ganzen Tag erhältlich
Es hüt solangs hüt ... ☺

Unsere Wochenhits

- Hit 1 Kürbis-Linsen-Curry** mit Kohl und rotem Camargue-Reis    L,N,O 19.50
- Hit 2 Hirsch Pfeffer (EU)** mit hausgemachten Spätzle, Kürbisgemüse und Preiselbeeren A,G,L,M,O 22.00
- Hit 3 Couscous-Bowl:** „Couscous, Avocado, Randen, Hüttenkäse, Kresse und Kürbiskernen“  A,M,L,O,G 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	Blumenkohlcremesuppe mit Curry-Croutons und Koriander L,A,G ***** Rindsgeschnetzeltes „Stoganoff“ A,G,L,M,O (CH) an klassischer Stroganoffsauce dazu Bandnudeln	Blumenkohlcremesuppe mit Curry-Croutons und Koriander L,A,G ***** Tofu-Pilz-Stroganoff  A,G,L,M,O,F an klassischer Stroganoffsauce dazu Bandnudeln
Dienstag	Linsen-Ananassalat mit Stangensellerie und Gurke L ***** Hackfleisch-Rouladen A,G,L,M,O,C (100% Rindfleisch mit Speck vom Schwein CH umwickelt) an Paprikarahmsauce dazu Erbsen und Trockenreis	Linsen-Ananassalat mit Stangensellerie und Gurke L ***** Blumenkohl an heller, grüner Pfeffersauce  A,G,L mit Bio-Basmatireis garniert mit grob gehackter Petersilie
Mittwoch	Maiscremesuppe mit Koriander G,L ***** Schweinshaxe (CH)  G,L,M,O an Biersauce mit Sauerkraut, Kartoffelstock und Röstzwiebeln	Maiscremesuppe mit Koriander G,L ***** Reissalat Kunstmuseum  H,R,P,O,F,N,A mit Spicy Tuna und Mango auf Babyblattsalat an unserem legendären Dressing
Donnerstag	Chiccoreè-Apfelsalat L,M ***** Club-Sandwich (im Bun) A,G,L,M,O,C “gebratene Pouletbrust (CH), Salat, Speck (CH), Spiegelei (natura plus) und Beefysauce” dazu Kartoffel-Chips	Chiccoreè-Apfelsalat L,M ***** Trofie Ligure  A,G,L,O,C mit Kräutersaitlingen, Bio Alpkäse und Petersilie
Freitag	Taboulé A,L ***** Wolfbarschfilet (GRC)  D,G,L auf Blattspinat dazu Rosmarinkartoffeln	= Libanesischer Bulgursalat mit Tomate, Gurke und Petersilie A,L ***** Gebratenes mediterranes Gemüse  A,M,O,G überbacken mit Feta auf Rucolasalat



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