

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

Unsere Wochenhits

- Hit 1 Orecchiette-Pasta** mit Salami (CH) und Erbsen an Parmesansauce A,G,C,L 21.50
- Hit 2 Poulet (CH)-Saltimbocca** „mit Parmaschinken (CH) und Salbei“ an Rotweinsauce
dazu Fächerkartoffeln und Rispentomaten 🍷 A,L 24.00
- Hit 3 Randen-Humus-Bowl:** mit Tofu, Avocado, Gurken, Cherrytomaten, Auberginen
und roten Bohnen 🌱🍷🍷 L,N,F 19.50
- Hit 4 Maki Sushi Kunstmuseum** (6 Makirollen, 2 Futomaki, 3 Inside out, 1 Tamago Nigiri) 🍷 D,A,H,B,R,C 30.00
- Birchermüesli mit Rahm** 🌱 A,G,E 10.00

	Menü 1 22.00 Teller 1 19.00	Menü 2 20.50 Teller 2 17.50
Montag	Rettichsalat mit Crème fraîche und Senfkörner L,G,M ***** Rahmschnitzel vom Bio-Schwein (CH) A,C,G,L,O dazu Bandnudeln und Karotten „zurück in die Kindheit ☺“	Rettichsalat mit Crème fraîche und Senfkörner L,G,M ***** Blumenkohl und Kartoffeln 🌱 A,G „a la Creme“ mit Jungzwiebeln und grünem Pfeffer
Dienstag	Gemüsecremesuppe L,G ***** Poulet- geschnetzeltes (CH) A,G,L,C,M mit Senfrahmsauce, Bio- Basmatireis und Wirz	Gemüsecremesuppe L,G ***** Äpler Magronen Pasta 🌱 C,A,G,L mit Bio-Alpkäse, neuen Kartoffeln und Frühlingszwiebeln, dazu Apfelmus
Mittwoch	Salat Anne E,L ***** Rippli (CH) A,G,L auf Sauerkraut dazu Serviettenknödel, Röstzwiebeln und Jus	= Grünkohlsalat mit Apfel, Cranberrys und Mandelsplitter an Honigdressing E,L ***** Ratatouille 🌱 L,A,G auf cremiger Polenta und Feta
Donnerstag	Grüner Salat mit französischem Dressing A,G,M,C,L ***** Bauern Cordon-bleu (vom Bio-Schwein CH) A,G,C gefüllt mit Speck (CH), Zwiebeln und Alpkäse dazu mit Babykartoffeln	Grüner Salat mit französischem Dressing A,G,M,C,L ***** Kürbis- Rollgerstenrisotto 🌱 L,G,O,A mit Orangen und Dill
Freitag	Lauch- Kartoffelcremesuppe mit Sauerrahm G,L ***** Nizza Bowl 🍷🍷 C,L,M,D „gebratene Tunfischwürfel, grüne Bohnen, Cherrytomaten, Kartoffel-Scheiben, Jungzwiebeln und Babyleafsalat“	Lauch- Kartoffelcremesuppe mit Sauerrahm G,L ***** Salat Bowl 🌱🌱 O,G,A,M „Federkohl-Quinoa-Avocado-Salat mit Feta, getrocknete Cranberrys und Granatapfelkernen“



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