



- Hit 1 Pilzragout mit Rösti** und Brokkoli G,L 23.00
- Hit 2 Paniertes Bio Schweinsschnitzel (CH)** mit hausgemachtem Kartoffelsalat A,C,L,M 26.00
- Hit 3 Bauernsalat:** Blattsalat, Apfel, Birne, Datteln, getrocknete Tomaten und an Honig gebratener Ziegenkäse O,G,A,M 20.50
- Hit 4 Sushi Vegan** (6 Maki, 1 Inari (Tofutasche), 2 Inside out Spicy Tofu und 1 Futomaki) A,N,F 23.00
- Birchermüesli mit Rahm** A,G,E 11.00

	Menü 1 23.00 Teller 1 19.50	Menü 2 21.50 Teller 2 18.00
Montag	Erbсенcremesuppe mit Sauerrahm und Minze A,G,L ***** Schweinsgeschnetzeltes (CH) A,G,C,L,O,M mit Senfrahmsauce, Reis und Paprika-Zucchini-gemüse	Erbсенcremesuppe mit Sauerrahm und Minze A,G,L ***** Gebratener Halloumi-Käse G,A,L,O mit Tsatsiki, Paprika-Zucchini-gemüse und Reis
Dienstag	Grüner Salat an veganem Frenchdressing M ***** Rindsgulasch (Bio,CH) "Alt Adlerwirtsart" A,G,L,C mit Spätzli und Broccoli	Grüner Salat an veganem Frenchdressing M ***** Käse Spätzli A,G,C mit Bio-Alpkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus
Mittwoch	Karotten-Orangensalat mit rosa Pfeffer und Hüttenkäse G ***** Schulterspitz vom Rind (CH) L,G mit Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln und Meerrettich	Karotten-Orangensalat mit rosa Pfeffer und Hüttenkäse G ***** Kartoffel und Zucchini mit Raclettekäse überbacken G dazu Silberzwiebeln, Cornichons und Kräuterquark
Donnerstag	Peperonicremesuppe mit Ricotta L,G ***** Poulet Wrap A,G „Weizentortilla gefüllt mit Geflügelstreifen (CH), Cheddar-Käse, Crème-Fraiche, Eisbergsalat und Tomaten“	Peperonicremesuppe mit Ricotta L,G ***** Vegi-Tortillas A,G „Rotkraut, rote Indianer Bohnen, Kichererbsen, Guacamole, Limette, Crème fraiche und Jalapenos“
Freitag	Rote Thai Curry-Kokossuppe L,F ***** Gebratene Lachswürfel mit Sesam (SCOT) D,N,L,O,F auf Wokgemüse mit Pak Choi, Shiitake, Peperoni, Lauch und Brokkoli dazu Bio- Basmatireis	Rote Thai Curry-Kokossuppe L,F ***** Crempolenta G,L mit gebratenen Kräuterseitlingen, Schmorsellerie, sautierter Federkohl und Petersil – Zitronen - Pesto



lactosefrei



vegetarisch



vegan



glutenfrei



kalorienarm



fettarm

A Gluten
G Milch / milk
P Lupine / lupin

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

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