

- Hit 1 Bio-Tofu an Teriyakisauce** mit Sushi-Reis und Edamamébohnen F 23.00
- Hit 2 Geflügelbrustschnitzel (CH)** an Rahmsauce mit Nudeln und Karotten A,G,L,C 26.00
- Hit 3 Blumenkohl-Couscous-Bowl:** Couscous, Blumenkohl, Babysalat, Granatapfel, Pfefferminze, schwarze und gelbe Kichererbsen mit Soja- Joghurt G,F,A M 20.50
- Hit 4 Sushi klein:** 2 Nigiri Lachs und Thunfisch, 2 Inside Out, 6 Maki Gemüse, 1 Futomaki Krebs D,H 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	Gemüsecremesuppe G,L ***** Ofenfrischer Fleischkäse A,G,L,M (Schwein, CH) auf Kartoffelsalat mit Radieschen und Senf	Gemüsecremesuppe G,L ***** Salat „Lentil Love“ M,F Beluga Linsen, Apfel, Birne, Granatapfel, Avocado und Rucola
Dienstag	Chinakohlsalat mit Granatapfel E,M,L ***** Frühlings-Risoni A,G,C „Pasta mit Kalbsfleisch (CH), Bärlauch, Erbsen & Burrata“	Chinakohlsalat mit Granatapfel E,M,L ***** Pasta mit Gemüsebolognese A,G,C,L
Mittwoch	Fenchelcremesuppe mit Orangen L,G,O ***** Schweinshäxli (Bio/CH) aus dem Ofen an Rotweinsauce auf Ofengemüse mit Süsskartoffeln	Fenchelcremesuppe mit Orangen L,G,O ***** Ofengemüse G mit Süsskartoffeln und Kräuterquark
Donnerstag	Pumpernickel, Spargel, Hüttenkäse, Radieschen G,A ***** Poulet-Nasi Goreng (CH) mit Reis und Gemüse C, F	Pumpernickel, Spargel, Hüttenkäse, Radieschen G,A ***** Nasi Goreng mit Reis, Gemüse und Ei C,F
Freitag	Gazpacho L,A ***** Lachs (SCOT) auf Frühlingsalat D „Belugalinsen, Radieschen, Karotten, Rhabarber an Zitronendressing“	= geeiste, spanische Gemüsesuppe L,A ***** Weisser Spargel A mit veganer Mayonnaise, Brotcrunch und Frühlingskartoffeln



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