



- Hit 1 Pilz-Stroganoff** mit Kartoffelrösti und Broccoli A,G,L,M,O 23.00
- Hit 2 Poulet- Wrap (CH)** gefüllt mit Guacamole, Ananas, Karotten und Salat  
dazu Coleslaw Salat A,G,C,L,M 26.00
- Hit 3 Herbstbowl:** roter Bioreis, Kürbis, Erbsen, Süsskartoffel, Granatapfel, Radieschen und Kresse L 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

	<b>Menü 1 23.00 Teller 1 19.50</b>	<b>Menü 2 21.50 Teller 2 18.00</b>
<b>Montag</b>	Tomatencreme-Suppe  G,L ***** <b>Rahmschnitzel vom Bioschwein (CH)</b> A,C,G,L mit Tagliatelle und Vichy-Karotten	Tomatencreme-Suppe  G,L ***** <b>Hausgemachte Pasta „Autunnale“</b> A,C,G mit Pilzen, Blattspinat und Buratta
<b>Dienstag</b>	Kürbissuppe  G,L ***** <b>Pulled Beef Burger (CH)</b> A,L,M,G gefüllt mit BBQ Sauce, Tomaten, Gurken, Salat und roten Zwiebeln dazu Wedges	Kürbissuppe  G,L ***** <b>Pulled Sellerie Burger</b> A,G,L,M,E gefüllt mit Birne, Walnüssen, Sauerrahm, Gruyère und Salat dazu Wedges
<b>Mittwoch</b>	Edamamèbohnen mit Sesam und Salz  N,F ***** <b>Wildschwein Entrecote (EU)</b> A,G,L dazu Kartoffelpüree, Kürbisgemüse und Preiselbeer-Jus	Edamamèbohnen mit Sesam und Salz  N,F ***** <b>Spinatwähe mit Tomaten</b> A,C,G,L dazu Kartoffelpüree
<b>Donnerstag</b>	Gemischter Salat an veganem französischen Dressing  M ***** <b>Lasagne Adler</b> A,G,C,L,M,O „Rindsbolognese vom Weiderind (CH), Bechamel und Käse, Teigblätter“	Gemischter Salat an veganem französischen Dressing  M ***** <b>Lasagne Vanini</b> A,G,L,M,C „Gemüsebolognese, Bechamel, Spinat, Käse und Teigblätter“
<b>Freitag</b>	Randen-Panna Cotta mit Meerrettichsauce und Rucola  G,A ***** <b>Gebratener Zander (MSC)</b> A,G,L,D auf Bio-Basmatireis mit Safransauce	Randen-Panna Cotta mit Meerrettichsauce und Rucola  G,A ***** <b>Süsskartoffel-Curry</b> A,L,E,P,F „Süsskartoffeln, Kichererbsen und frische Ananas an gelber Curry-Kokossauce“ garniert mit Banane und Cashew-Nüssen dazu Bio-Basmatireis



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