



- Hit 1 Kürbis-Biotofu-Curry** mit Bio-Basmatireis (geräucherter Tofu) F,M,L 23.00
- Hit 2 Geflügelbrust (CH)** an Rahmsauce mit Penne und Brokkoli A,G,L,M,O 26.00
- Hit 3 Ofenranden, Kürbis & Feigen** an Honigmarinade auf Bulgur-Taboulé A 20.50
- Hit 4 Reissalat Tuna-Avocado** auf Sushireis, garniert mit Babysalat, Gemüse, Ingwer & Wasabi
dazu Hausdressing Cafe im Kunstmuseum H,R,P,O,F,N,A,D 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 | Weisser Krautsalat M ***** Paniertes Schweinsschnitzel (CH) A,G,L,C mit Pasta an Tomatensauce | Weisser Krautsalat M ***** Zucchini-Sesam-Schnitzel A,N,M,C serviert mit hausgemachter Senf Sauce und Rosmarinkartoffeln |
| Dienstag | Rettichsalat mit Crème fraîche und Croûton A,G,M ***** Bio-Kalbsbratwurst (CH) G,A,M,P,C an Senfsauce, mit Rösti & Cremekarotten | Rettichsalat mit Crème fraîche und Croûton A,G,M ***** Zürcher Pilzgeschnetzeltes A,G,L an Rösti und Cremekarotten |
| Mittwoch | Tomatencremesuppe G,L ***** Rindsgeschnetzeltes (CH) A,G,L,M,O an Senfrahmsauce dazu Brokkoli und Bio Basmatireis | Tomatencremesuppe G,L ***** Japanische Aubergine „Nasu Dengaku“ A,G,L,N,F mit Edamamé-Bohnen und Bio Basmatireis mit Sesam |
| Donnerstag | Vegane Curry-Cocossuppe L ***** Zwiebelrostbraten (CH) L,M,O,P mit Zwiebeln und brauner Sauce dazu grüne Bohnen und Petersilienkartoffeln | Vegane Curry-Cocossuppe L ***** Flammkuchen A,G,M,O,L,F belegt mit Crème fraîche, Jungzwiebeln, Karotten und Erbsen dazu Nüsslisalat mit French Dressing |
| Freitag | Karotten-Ingwersuppe L ***** Goldbrassenfilet (GR) D,L,G an Safransauce, mit rotem Reis & Kefen | Karotten-Ingwersuppe L ***** Fächerkartoffeln G,L,O,E mit Basilikum Pesto auf Peperoni-Fenchelgemüse |



lactosefrei



vegetarisch



vegan



glutenfrei



kalorienarm



fettarm

- | | | | | | |
|------------------|----------------------------|---------------------|------------------|----------------------|-----------------------------|
| A Gluten | B Krebstiere/crustacean | C Eier / eggs | D Fisch / fish | E Erdnüsse / peanuts | F Sojabohnen / soy beans |
| G Milch / milk | H Schalentiere / shellfish | L Sellerie / celery | M Senf / mustard | N Sesam / sesame | O Schwefeldioxid / sulfides |
| P Lupine / lupin | R Weichtiere / mollusc | | | | |