

- Hit 1 Tagliatelle mit Pfifferling-Rahmsauce**, dazu Preiselbeeren A,G,L 23.00
Hit 2 Hirsch-Schnitzel (AT) an Pfifferling-Rahmsauce, Griess-Gnocchi und modernes Rotkraut A,G,L 26.00
Hit 3 Heller Quinoa-Salat mit Melonen, Pfefferminze, Datteln, Feta & Kresse G 20.50
Hit 4 Sushi klein: 3 Krebsfutomaki, 4 inside-out spicy Tofu, junger Spinatsalat an Sesamdressing und Misoflocken B,D,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	Mista-Salat an italienischem Dressing ***** Hörnli mit Gehacktem (Weiderind CH) A,G,L,C mit Apfelmus und Parmesan	Mista-Salat an italienischem Dressing ***** Käsehörnli A,G,C,L mit Frühlingszwiebeln, dazu Apfelmus
Dienstag	Kürbissuppe L ***** Geflügelstreifen (CH) an Gemüsecurry M,L auf Bio - Basmatireis	Kürbissuppe L ***** Kichererbsen-Gemüsecurry M,L auf Bio – Basmatireis
Mittwoch	Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum an italienischem Dressing G ***** Perlhuhnbrust (F) an Rotweinsauce A,G,L auf Heidelbeerrisotto	Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum an italienischem Dressing G ***** Heidelbeerrisotto G,L mit Ofenbroccoli
Donnerstag	Gemüsecremesuppe mit Ingwer A,G,L ***** Adler's Biogulasch (100 Rindfleisch CH) A,G,C,L mit Spätzle	Gemüsecremesuppe mit Ingwer A,G,L ***** Herbstteller A,C,G,L „Spätzli an Pfifferling-Rahmsauce mit Maroni, Rotkohl und Rosenkohl“
Freitag	Nüsslisalat Mimosa C ***** Hausgemachte Lachs-Fischstäbchen (MSC) A,C mit Salzkartoffeln und Zitrone, dazu Tartarsauce	= Feldsalat mit gehacktem Ei an veganem French-Dressing C ***** Hausgemachte Süsskartoffel-Stäbchen A,C mit Salzkartoffeln und Zitrone, dazu Tartarsauce



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