

Hit 1 Ofen-Fenchel dazu Kräuterpolenta mit Mais und Camembert		G, L	24.50
Hit 2 Rindssteak (CH) mit Béarnaise-Butter, Rosmarinkartoffeln & Karotten		G, L	27.00
Hit 3 Mexikanischer Bohnensalat mit Kidneybohnen, schwarzen Bohnen, Mais, Paprika, Mango und Avocado an Limetten-Passionsfruchtdressing dazu Tortillas Chips		A	22.00
Hit 4 Hagen Salat mit Kirschtomaten, Avocado, Mango & Burrata an Passionsfruchtdressing		G, L, M	25.00
Birchermüssli mit Rahm		A, E, G	11.00

	Menü 1 24.50 Teller 1 21.00	Menü 2 23.00 Teller 2 19.50
Montag	Pilzcremesuppe Bowl mit Bio Schweinehackfleisch (CH) E, F, N an Hoisinsauce mit Edamamébohnen, Kefen, Frühlingszwiebeln, Sesam & Bio Basmatireis	Pilzcremesuppe Kichererbsen-Tomaten-Curry mit Blattspinat und Kokosmilch dazu Bio Basmatireis
Dienstag	Randen-Tzatziki mit griechischem Joghurt und Zitrone Pasta Neptuno A, B, C, D, E, M, H Hausgemachte schwarze Nudeln mit Meeresfischen und Lauch an Weissweinsauce	Randen-Tzatziki mit griechischem Joghurt und Zitrone Adler's Winterteller Spätzle an Pilzrahmsauce dazu Maroni, Rosenkohl und Rotkraut
	Menü 1 24.50 Teller 1 21.00	Menü 2 23.00 Teller 2 19.50
Mittwoch	Süßkartoffelsuppe mit Ingwer Poulet (CH) Riz-Casimir L, M mit Ananas, Banane, rote & gelbe Peperoni, Apfel, Curry und Kokosmilch dazu Reis	Süßkartoffelsuppe mit Ingwer Gebratener Reis C, F, L mit Gemüse, Curry und Ei
	Menü 1 24.50 Teller 1 21.00	Menü 2 23.00 Teller 2 19.50
Donnerstag	Weisskohlsalat mit Mango an Limetten-Passionsfruchtdressing Rindsragout (CH) an Rotweinsauce mit Thymian und Bandnudeln A, C, G, L	Weisskohlsalat mit Mango an Limetten-Passionsfruchtdressing Parmigiana G, L Auberginenaufkraut mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum
	Menü 1 24.50 Teller 1 21.00	Menü 2 23.00 Teller 2 19.50
Freitag	Nüsslisalat mit Ei, Radieschen c, M und frischem Meerrettich Waadtländer Rondelle A, G, L, O Blumenkohl a la crème & Petersilienkartoffeln	Nüsslisalat mit Ei, Radieschen c, M und frischem Meerrettich Spaghetti an Gorgonzolasauce A, C, G, L mit getrockneten Tomaten und Blattspinat



lactosefrei



vegetarisch



vegan



glutenfrei



kalorienarm



fettarm

A Gluten

G Milch / milk

P Lupine / lupin

B Krebstiere/crustacean

H Schalentiere / shellfish

R Weichtiere / mollus

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