



prêt à manger
take away

Menüplan Woche 07

09. bis 13. Februar 2026

+423 232 21 31



Unsere Wochenhits ●●●

- Hit 1 Ofen-Fenchel** dazu Kräuterpolenta mit Mais und Camembert G, L 17.80
- Hit 2 Rindssteak (CH)** mit Béarnaise-Butter, Rosmarinkartoffeln & Karotten G, L 19.80
- Hit 3 Mexikanischer Bohnensalat** mit Kidneybohnen, schwarzen Bohnen, Mais, Paprika, A 15.80
Mango und Avocado an Limetten-Passionsfruchtdressing dazu Tortillas Chips
- Hit 4 Hagen Salat** mit Kirschtomaten, Avocado, Mango & Burrata an Passionsfruchtdressing G, L, M 17.80
- Birchermüesli mit Rahm** A, E, G 9.50

	Teller 1 16.20 ●●● Vorspeise 4.10	Teller 2 14.50 ●●● Vorspeise 4.10
Montag	Pilzcremesuppe F, G, L ●●● Bowl mit Bio Schweinehackfleisch (CH) E, F, N an Hoisinsauce mit Edamamébohnen, Kefen, Frühlingszwiebeln, Sesam & Bio Basmatireis	Pilzcremesuppe F, G, L ●●● Kichererbsen-Tomaten-Curry L mit Blattspinat und Kokosmilch dazu Bio Basmatireis
Dienstag	Randen-Tzatziki G mit griechischem Joghurt und Zitrone ●●● Pasta Neptuno A, B, C, D, E, M, H Hausgemachte schwarze Nudeln mit Meeresfischen & Lauch an Weissweinsauce	Randen-Tzatziki G mit griechischem Joghurt und Zitrone ●●● Adler's Winterteller A, C, G, L Spätzle an Pilzrahmsauce dazu Maroni, Rosenkohl und Rotkraut
Mittwoch	Süsskartoffelsuppe mit Ingwer F, L ●●● Poulet (CH) Riz-Casimir L, M mit Ananas, Banane, rote & gelbe Peperoni, Apfel, Curry und Kokosmilch dazu Reis	Süsskartoffelsuppe mit Ingwer F, L ●●● Gebratener Reis C, F, L mit Gemüse, Curry und Ei
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 Auberginenaufauf mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum
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 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 / mollus