DIENSTAG - FREITAG

MITTAGSMENÜ

11:30-13:30

Jeweils mit Salat oder Tagessuppe

WOCHENMENÜ

Mafé: Senegalesischer Erdnusstopf mit Quinoa und Spitzkohl vegan

DIENSTAG, 04. NOVEMBER

«Belugalinsen-Steinpilz Bolognese», Kartoffelwedges, Sauerrahm vegi/vegan

MITTWOCH, 05. NOVEMBER

Hausgemachte Erbsenkrapfen mit Feta, Ratatouille, Joghurt _{vegi}

DONNERSTAG, 06. NOVEMBER

Pad Thai: gebratene Reisnudeln mit Tofucrumble, Ei, Gemüsemix und Erdnusscrunch vegi/vegan

FREITAG, 07. NOVEMBER

Älplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln vegi

Bunter Salatteller mit Brot	13.50
Wochenmenü vegi/vegan mit Vorspeise	20.50
Tagesmenü vegi/vegan mit Vorspeise	22.50
Mittagsmenü Kinderportion Für Kinder bis 12 Jahre	10.00

SNACKS	GANZER TAG
Gipfeli	2.00
Hausmarinierte Röstnüsse	4.00
Ligurische Oliven	5.00
Hummus mit Tortilla-Chips	6.50
Als Knabber-Trio	13.00

SÜSSES	GANZER TAG
Diverses Gebäck	3.50
Hausgemachter Kuchen	5.00
Gasparini Glace	4.50

DIENSTAG - FREITAG

ABENDKARTE	AB 18:00 - 21:00
Neubad Classic Burger _{vegan} Hausgemachtes Burgerpatty im Brioche Bun n frischer Tomate, Röstzwiebeln, Dillpickle und N dazu Pommes oder Salat	
Burger of the Moment vegi/vegan Informiere dich am schwarzen Brett oder bei ur personal welcher Spezialburger heute im Angeb	
Eins an der Schüssel vegan/glutenfrei Herbstlicher Eintopf: Gulasch Stroganoff mit Per und gerösteten Butterbohnen. Serviert mit Röstli creme	
Neubad Strandtaschen Mini vegan 2 Stück hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit V Mozzavella und Saisongemüse, serviert mit Oreg	
Neubad Strandtaschen Maxi _{vegan} 4 Stück hausgemachte Teigtaschen gefüllt m Mozzavella und Saisongemüse, serviert mit C mediterranem Salat im Weckglas	24.00 it VegiBolognaise, Oregano-Dip und
Abendspecial _{vegi/vegan} Wechselndes Angebot. Schaue auf der schwar unser Servicepersonal, was die Küche heute ext	
SNACKS	AB 18:00 - 21:30
Kaltes Plättli _{vegi} Mit rezentem Buochserhornkäse und Luzerner B Oliven, Knuspernüssen, Hummus, Chips und hau + Uelihof Bio-Rinderrauchwurst	
Panino Due Formaggi _{vegi} Mit Le Gruyère AOP und cremigem Brie, hausg und Alpenkräuter-Pesto	14.00 emachtes Chili Jam
Panino Pulled Veggies _{vegan} Mit hausgemachten Pulled Veggies an rauchig Senfcreme und süss-sauren roten Zwiebeln	14.00 ger BBQ-Sauce,
Portion Pommes vegan mit Ketchup, hausgemachte Mayo oder Chiper	8.00 ño, Extra Sauce: + 1.00
Fritten Delüx _{vegan} mit holländischer Joppie-Sauce, frischer Kräut und geräuchertem Paprika	10.00 erbombe, Sesam

Kleiner Salat/Tagessuppe vegi/vegan Bunter Salatteller mit Brot vegan 7.00 13.50