

DIENSTAG - FREITAG

MITTAGSMENÜ

11:30 – 13:30

WOCHENMENÜ

Tom Kha Tofu: Thailändische Zitronengrassuppe mit Reismudeln, Tofucrumble, Gemüse vegan

DIENSTAG, 25.FEBRUAR

Vegetarische Lasagne mit Ackerhack vegi

MITTWOCH, 26.FEBRUAR

Feta im Tortilladust-Mantel, pikantes Chili sin Carne, Reis, Limetten-Coleslaw, Sour-Cream vegi

DONNERSTAG, 27.FEBRUAR

Neubad bleibt geschlossen

FREITAG, 28.FEBRUAR

Neubad bleibt geschlossen

Bunter Salatteller mit Brot	13.50
Suppe	7.00

Wochenmenü vegi/vegan mit Vorspeise	20.50
-------------------------------------	-------

Tagesmenü vegi/vegan mit Vorspeise	22.50
------------------------------------	-------

Mittagsmenü Kinderportion <small>Für Kinder bis 12 Jahre</small>	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	4.50
----------------------	------

Gasparini Glace	4.50
-----------------	------

Wir beziehen ausschliesslich Schweizer Bio-Fleisch vom Uelihof.

Über Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können sowie über verfügbare laktose-/glutenfreie Alternativen informieren unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

→ Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MWST.

DIENSTAG - FREITAG

ABENDKARTE

AB 18:00 - 21:00

Burger <small>vegan</small>	24.50
Hausgemachtes Burgerpatty, Blattsalat, smokey Karotten, Röstzwiebeln, Dillpickle und Neubad-Burgersauce Dazu Pommes oder Salat	
Teigtaschen 2 Stück <small>vegan</small>	14.00
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit herzhaftem Curry aus roten Linsen und Saisongemüse, serviert mit Minz-Raita-Dip	
Teigtaschen 4 Stück <small>vegan</small>	24.00
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit herzhaftem Curry aus roten Linsen und Saisongemüse, serviert mit Minz-Raita-Dip und Coleslaw im Weckglas	
TexMex Bowl <small>vegan/glutenfrei</small>	23.50
Hasselback Kartoffeln, Belugalinsen-Ragout „TexMex“-Style mit Saisongemüse, serviert mit SourCream und Jalapenos	

SNACKS

AB 18:00 - 21:30

Kaltes Plättli <small>vegi</small>	18.00
Mit rezentem Buochserhornkäse und Luzerner Bergkäse, Paillassebrot, Oliven, Knuspernüssen, Hummus, Chips und hausgemachte Pickles	
+ Uelihof Bio-Rinderrauchwurst	24.00
Panini <small>vegan</small>	14.00
Marinierter Räuchertofu, Coleslaw, Röstzwiebeln, hausgemachte Mayo	
Panini <small>vegi</small>	14.00
Kräuterfrischkäse, hausgemachte Balsamico Randen, marinierte Dörrtomatenstreifen, Ruccola	
Portion Pommes <small>vegan</small>	8.00
mit Ketchup, hausgemachte Mayo oder Chipeño Zusätzliche Sauce: 1.00	
Fritten Delüx <small>vegan</small>	10.00
mit holländischer Joppie-Sauce, frischer Kräuterbombe, Sesam und geräuchertem Paprika	
Bunter Salatteller <small>vegan</small>	13.50
mit Brot	
Kleiner Salat <small>vegan</small>	7.00
Tagessuppe mit Brot	7.00

Wir beziehen ausschliesslich Schweizer Bio-Fleisch vom Uelihof.

Über Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können sowie über verfügbare laktose-/glutenfreie Alternativen informieren unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

→ Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MWST.