

# DIENSTAG - FREITAG

## MITTAGSMENÜ

11:30 – 13:30

## WOCHENMENÜ

Gaeng Massaman: Thailändisches Kartoffelcurry mit Gemüse und Jasminreis vegan

## DIENSTAG, 4. MÄRZ

Gnocchi von Safra: Frühlingszwiebeln, Mascarpone, Ofenfenchel, Orange, Kräuternusspangratatto vegi

## MITTWOCH, 5. MÄRZ

Bier-Gulasch mit Pilzen, Silberzwiebeln, hausgemachte Knödelschnitte, Mayo vegi

## DONNERSTAG, 6. MÄRZ

Gebratener Spitzkohl mit Gochujangbutter, Blumenkohlpuree, Buchweizen pickled Rettich vegi/vegan

## FREITAG, 7. MÄRZ

Shakshuka mit Onsenei, Quark, indischer Kartoffelknusper, Fladenbrot vegi

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

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

## GANZER TAG

## SÜSSES

Diverses Gebäck	3.50
Hausgemachter Kuchen	4.50
Gasparini Glace	4.50

## GANZER TAG

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.