

# DIENSTAG - FREITAG

## MITTAGSMENÜ

11:30 – 13:30

## WOCHENMENÜ

Geröstete Weisse Bohnen, Kürbiscreme, Federkohl-  
Gersten mit Dörrotomaten vegan

## DIENSTAG, 12. NOVEMBER

Rotwein-Wurzelgemüse mit Borlottibohnen, Bramata  
Polenta vegi

## MITTWOCH, 13. NOVEMBER

Kartoffel-Sauerkraut Strudel, Chili Käse Sauce, Kürbis-  
püree, marinierter Rotkohl vegi

## DONNERSTAG, 14. NOVEMBER

Stroganoff mit Pilzen und Paprika, Hausgemachte  
Spätzli, Gewürzgurken, Sauerrahm vegi

## FREITAG, 15. NOVEMBER

Blumenkohlwings-BBQ Style, Korean Carrot Salad,  
Fried Rice vegan

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

# DIENSTAG - FREITAG

## ABENDKARTE

AB 18:00 - 21:00

Burger <small>vegan</small>	24.50
Hausgemachtes Burger Patty, Blattsalat, Röstzwiebeln, Tomate, Dillpickle mit Neubad-Burgersauce dazu Pommes oder Salat	
Teigkrapfen 2 Stück <small>vegan</small>	14.00
Gebackene Teigkrapfen gefüllt mit Chili con Ackerhack mit Mais und Bohnen, serviert mit Chimichurri-Salsa und Aioli	
Teigkrapfen 4 Stück <small>vegan</small>	24.00
Gebackene Teigkrapfen gefüllt mit Chili con Ackerhack mit Mais und Bohnen, serviert mit Chimichurri-Salsa, Aioli und Coleslaw im Weckglas	
Gebratene Polentaschnitte <small>vegan/glutenfrei</small>	23.50
mit geschmorte Linsen mit Rosmarin und Dörrtomaten, saisonales Ofengemüse, Salsa Verde	

## 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.