

# DIENSTAG - FREITAG

## MITTAGSMENÜ

11:30 – 13:30

## WOCHENMENÜ

Mafé: Senegalesisches Erdnuss-Süsskartoffeleintopf mit Quinoa und Spitzkohl vegan

## DIENSTAG, 19. NOVEMBER

Gebratene Reispuffer, Rahmwirsing mit Safran, Kürbis-Orangen-Fenchel Topping vegi/vegan

## MITTWOCH, 20. NOVEMBER

Hausgemachte Röst-Knödelschnitte, Tomaten-Pilzragout vegi

## DONNERSTAG, 21. NOVEMBER

Linsenmousaka mit Kartoffeln, Auberginen und Feta vegi

## FREITAG, 22. NOVEMBER

Smashed Potatoes: Quetschkartoffel Flammkuchenstyle mit Lauch, Dörrtomaten dazu Sauerkraut 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 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 4.50  
Gasparini Glace 4.50

# 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	
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	
Katsu Curry <small>vegan/glutenfrei</small>	23.50
Crispy Tofu paniert mit Tortilla-Dust, Katsu-Currysauce, Quinoa-Reis und Sesamkabis	

## 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.