

# DIENSTAG - FREITAG

## MITTAGSMENÜ

11:30—13:30

## WOCHENMENÜ

Kichererbsen-Topf mit Tamarind, Dattel, Zimt, Erbsen-Reis wahlweise mit Feta vegi/vegan

## DIENSTAG, 3.DEZEMBER

Kürbisspalten mit Parmesan-Kräuterkruste, Zitronen-Pastinaken Püree, Belugalinsen vegi

## MITTWOCH, 4.DEZEMBER

Hausgemachte Arrancini mit Pilz-Lauch Füllung, pikante Tomatensugo, Fenchel und Kürbis aus dem Ofen vegi

## DONNERSTAG, 5.DEZEMBER

Hausgemachte Kartoffelwaffel, Randen- Borschtsch, Sauerrahm vegi/vegan

## FREITAG, 6.DEZEMBER

Serviettenknödelschnitte, Pilzrahmsauce, geschmortes Rotkohl 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

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<br>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<br>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.