

DIENSTAG - FREITAG

MITTAGSMENÜ

11:30 – 13:30

WOCHENMENÜ

Chili con Ackerhack mit roten Bohnen, Sauerrahm, Jasminreis vegi/vegan

DIENSTAG, 3. SEPTEMBER

Fiorelli von Pasta Safra alle cinque P vegi

MITTWOCH, 4. SEPTEMBER

Pad Thai: Gebratene Reismudeln mit Gemüse und Ei
vegi/vegan

DONNERSTAG, 5. SEPTEMBER

Gebackener Feta im Filoteig auf funky Melonen-Tomaten Salat vegi

FREITAG, 6. SEPTEMBER

Miso-Auberginen, Tahini Joghurt, Smashed Gurken, Buchweizenreis vegi/vegan

Bunter Salatteller mit Brot	13.50
Wochenmenü <small>vegi/vegan</small> mit Vorspeise	20.50
Tagesmenü <small>vegi/vegan</small> 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 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	
Sommerliche Bowl <small>vegan</small>	23.50
Weisser Reis, gerösteten Süsskartoffeln, grilliertem Mais, Linsen-Zucchini-Salat, Baba Ganoush und marinierten Karottenstreifen; Orangen-Tahini-Dressing und geröstete Kürbiskerne	

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

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.