

DIENSTAG - FREITAG

MITTAGSMENÜ

11:30—13:30

WOCHENMENÜ

Tom Kha Tofu: Thailändische Zitronengrassuppe,
Reisnudeln, Tofu, Gemüse vegan

DIENSTAG, 14. JANUAR

Sauerkrautkrapfen mit Räuchertofu, Federkohl,
Cheesy-Sauce, Sriracha vegi

MITTWOCH, 15. JANUAR

Auberginen-Linsen Ragout, lauwarmer Zitronen-Bohnenhummus, gerösteter Zatar-Blumenkohl vegan

DONNERSTAG, 16. JANUAR

Gorgonzola Risotto, Balsamico-Randen, Weissweibirne, Baumnusscrumble vegi

FREITAG, 17. JANUAR

Stroganoff mit Paprika, Champignon, Essiggurken,
hausgemachte Spätzli, Sauerrahm 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

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 vegan 24.50
Hausgemachtes Burgerpatty, Blattsalat, smokey Karotten,
Röstzwiebeln, Dillpickle und Neubad-Burgersauce
Dazu Pommes oder Salat
- Teigtaschen 2 Stück vegan 14.00
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit herzhaftem Curry aus roten Linsen
und Saisongemüse, serviert mit Minz-Raita-Dip
- Teigtaschen 4 Stück vegan 24.00
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit herzhaftem Curry aus roten Linsen
und Saisongemüse, serviert mit Minz-Raita-Dip und Coleslaw im
Weckglas
- Ramen Bowl vegan/glutenfrei 23.50
Tantanmen: Cremige Reismudelsuppe mit Sesam, Pak Choi, Mais und
würzigem Ackerhack.
Serviert mit marinierten Karottenstreifen und hausgemachten Chili-Öl

SNACKS

AB 18:00 - 21:30

- Kaltes Plättli vegi 18.00
Mit rezentem Buochserhornkäse und Luzerner Bergkäse,
Paillassebrot, Oliven, Knuspernüssen, Hummus, Chips und
hausgemachte Pickles
- + Uelihof Bio-Rinderrauchwurst 24.00
- Panini vegan 14.00
Marinierter Räuchertofu, Coleslaw, Röstzwiebeln,
hausgemachte Mayo
- Panini vegi 14.00
Kräuterfrischkäse, hausgemachte Balsamico Randen,
marinierte Dörrtomatenstreifen, Ruccola
- Portion Pommes vegan 8.00
mit Ketchup, hausgemachte Mayo oder Chipeño
Zusätzliche Sauce: 1.00
- Fritten Delüx vegan 10.00
mit holländischer Joppie-Sauce, frischer Kräuterbombe,
Sesam und geräuchertem Paprika
- Bunter Salatteller vegan 13.50
mit Brot
- Kleiner Salat vegan 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.