

# DIENSTAG - FREITAG

## MITTAGSMENÜ

11:30 – 13:30

## WOCHENMENÜ

Mafé: Senegalesischer Erdnuss-Eintopf, Spitzkohl,  
Quinoa vegan

## DIENSTAG, 21. JANUAR

Vegetarische Lasagne mit «Linsen-Bolo» vegi

## MITTWOCH, 22. JANUAR

Shakshuka mit Onsenei, Quark, indischer Kartoffel-  
knusper, Fladenbrot vegi

## DONNERSTAG, 23. JANUAR

Paniertes Sellerieschnitzel, Mayo, Chimichurri, gerös-  
tete Wurzelgemüwestreifen, lauwarmer Couscoussalat  
vegi/vegan

## FREITAG, 24. JANUAR

Gebackener Tomme-Käse, Bratkartoffel, Fenchel-Zi-  
trus Topping, Kürbiskernpesto vegi

Bunter Salatteller mit Brot	13.50
Suppe	7.00
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

## 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

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 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.