

DIENSTAG - FREITAG

MITTAGSMENÜ

11:30 – 13:30

WOCHENMENÜ

Fregola Sarda Pot: Cremiges Pilzragout, Dörrotomaten, Federkohl, geröstete Mandeln vegi/vegan

DIENSTAG, 28. JANUAR

Dunkles Belugalinsen-Curry mit Spinat, Omlette, Joghurt vegi

MITTWOCH, 29. JANUAR

Randenfalafel, Süsskartoffelpüree, Kartoffelwedges, Gurkenrajita vegan

DONNERSTAG, 30. JANUAR

Äplermagronen mit hausgemachtem Apfelmus und Röstzwiebeln vegi

FREITAG, 31. JANUAR

Bramata Polenta, pikantes Butterbohnen-Paprikaragout, Ricotta, geröstete Mandeln 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.