

DIENSTAG - FREITAG

MITTAGSMENÜ

11:30—13:30

WOCHENMENÜ

Linsen-Irish Stew mit Wurzelgemüse, Bratkartoffel,
Petersiliencreme vegan

DIENSTAG, 18.FEBRUAR

Ramen Noodle Soup mit Sesampaste, Tofucrumble,
Pak Choi, Ei vegi/vegan

MITTWOCH, 19.FEBRUAR

Schwäbische Käsespätzlipfanne mit hausgemachtem
Apfelmus vegi

DONNERSTAG, 20.FEBRUAR

Blumenkohlwings-BBQ Style, Korean Carrot Salad,
Fried Rice vegan

FREITAG, 21.FEBRUAR

Rollgersten-Risotto mit rosa Pfeffer, Salzzitronen und
Mangold; überbackene Brüsselerspitzen mit Walnuss-
brösel, Kräuter-Chili-Salsa vegan

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

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 <small>vegan</small>	24.50
Hausgemachtes Burgerpatty, Blattsalat, smokey Karotten, Röstzwiebeln, Dillpickle und Neubad-Burgersauce Dazu Pommes oder Salat	
Teigtaschen 2 Stück <small>vegan</small>	14.00
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit herzhaftem Curry aus roten Linsen und Saisongemüse, serviert mit Minz-Raita-Dip	
Teigtaschen 4 Stück <small>vegan</small>	24.00
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit herzhaftem Curry aus roten Linsen und Saisongemüse, serviert mit Minz-Raita-Dip und Coleslaw im Weckglas	
Satay Bowl <small>vegan/glutenfrei</small>	23.50
Grillierter Satay-Spiess mit Tofu und cremiger Erdnussauce, serviert mit Risi Bisi, buntem Wokgemüse und Erdnuss-Crunch	

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
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.