

DIENSTAG - FREITAG

MITTAGSMENÜ

11:30—13:30

WOCHENMENÜ

Belugalinsen mit Gemüse, Safran-Lauch Sauce, Apfel, Haselnusscrunch vegi/vegan

DIENSTAG, 18. MÄRZ

Gnocchi von Safra, Rahmauce, Bärlauchpesto, Pickled Radieschen Kürbiskerne vegi

MITTWOCH, 19. MÄRZ

Hausgemachte Gyoza mit Spinat und Tofu, lauwarmer Buchweizen-Röstkarotten Salat, Dipping Sauce vegan

DONNERSTAG, 20. MÄRZ

Hausgemachte Knödelschnitte, pikante Tomatensugo, geröstete weisse Bohnen und Fenchel, Mascarpone vegi

FREITAG, 21. MÄRZ

Pad Thai Tofu: Gebratene Reisnudeln mit Gemüse, Tofucrumble, Ei, Erdnusscrunch vegi/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	
TexMex Bowl <small>vegan/glutenfrei</small>	23.50
Hasselback Kartoffeln, Belugalinsen-Ragout „TexMex“-Style mit Saisongemüse, serviert mit SourCream und Jalapenos	

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.