

DIENSTAG - FREITAG

MITTAGSMENÜ

11:30—13:30

WOCHENMENÜ

Chili con Ackerhack mit roten Bohnen, Jasminreis, Sauerrahm vegi/vegan

DIENSTAG, 25. MÄRZ

Dunkles Belugalinsen-Curry mit Spinat, Omlette, Gurke und Joghurt vegi

MITTWOCH, 26. MÄRZ

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

DONNERSTAG, 27. MÄRZ

Süsskartoffelfrittata mit Spinat, Feta, Dörrtomaten, Safran-Blumenkohlpüree, Apfel-Coleslaw vegi

FREITAG, 28. MÄRZ

Filoteigstrudelsäckli mit Frischkäse, Mangold, getrocknete Tomaten und Belugalinsensalat mit Erbsen, dazu Salsa Verde 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 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	
Pad Thai Bowl <small>vegan/glutenfrei</small>	23.50
Gebratene Reismudeln mit Saisongemüse, mariniertem Tofu und Erdnuss-Limettensauce. Serviert mit gerösteten Ednüssen, Sprossen und hausgemachtem Kimchi	
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	

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 hausgemachten 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 mit Brot <small>vegan</small>	13.50
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.