

# DIENSTAG - FREITAG

## MITTAGSMENÜ

11:30—13:30

## WOCHENMENÜ

Gaeng Massaman: Thailändisches Kartoffelcurry mit Gemüse und Jasminreis vegan

## DIENSTAG, 1. OKTOBER

Gnocchi von Safra, Parmesansauce, Kürbiskerne, eingelegte Radieschen, Kürbiskernöl vegi

## MITTWOCH, 2. OKTOBER

Hausgemachter Börek mit Kürbis, Feta, Spinat, geschmortes Rotkraut vegi

## DONNERSTAG, 3. OKTOBER

Kürbisspalten in Parmesan-Kräuterkruste, pikantes Lauch-Birnengemüse, Risotto vegi

## FREITAG, 4. OKTOBER

Geschmortes Rotweingemüse, Bramata Polenta, Federkohlchips vegi

Bunter Salatteller mit Brot 13.50

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 Burger Patty, Blattsalat, Röstzwiebeln, Tomate, Dillpickle mit Neubad-Burgersauce dazu Pommes oder Salat	
Teigkrapfen 2 Stück <small>vegan</small>	14.00
Gebackene Teigkrapfen gefüllt mit Chili con Ackerhack mit Mais und Bohnen, serviert mit Chimichurri-Salsa und Aioli	
Teigkrapfen 4 Stück <small>vegan</small>	24.00
Gebackene Teigkrapfen gefüllt mit Chili con Ackerhack mit Mais und Bohnen, serviert mit Chimichurri-Salsa, Aioli und Coleslaw im Weckglas	
Gulasch Stroganoff <small>vegan/glutenfrei</small>	23.50
mit Perlchampignons, Peperoni und gerösteten Butterbohnen, Röstmuffin und Schnittlauchcreme	

## 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

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.