

DIENSTAG - FREITAG

MITTAGSMENÜ

11:30—13:30

WOCHENMENÜ

Wärmendes Chili sin Carne mit Ackerhack, Bratkartoffeln, Sauerrahm vegan

DIENSTAG, 15. OKTOBER

Serviettenknödelgrötsl, Rahmwirsing, pikante Weisswein-Birnen vegi

MITTWOCH, 16. OKTOBER

Sauerkraut-Kartoffelküchlein, wärmende Borschtsch mit Randen und Karotten, Schnittlauchcreme vegi

DONNERSTAG, 17. OKTOBER

Hausgemachte Linsen-Cevapcici Würfel, Venere Reis, Zwetschgenbbq, Röstkarotten, Labneh vegi/vegan

FREITAG, 18. OKTOBER

Äplermagronen mit Kürbis, hausgemachtes Apfelmus, Zwiebelcrunch 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

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.