

DIENSTAG - FREITAG

MITTAGSMENÜ

11:30—13:30

WOCHENMENÜ

Thailändische Zitronengrassuppe mit Reismudeln,
Gemüse und Crispy Tofu vegan

DIENSTAG, 22. OKTOBER

Herbstgemüse aus dem Ofen, Dirty Rice mit Marroni,
Mayo, Rande vegan

MITTWOCH, 23. OKTOBER

Hausgemachte Gemüsepakora, rotes Linsendal,
Gurkenrajita vegi/vegan

DONNERSTAG, 24. OKTOBER

Vegetarische Herbstlasagne mit Rotkrauttopping vegi

FREITAG, 25. OKTOBER

Gnocchi mit Kürbissauce, Fetacrumbel, süss saure
Peperoncini, Federkohl, Pangratatto 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

Gipfeli 2.00
Hausmarinierte Röstnüsse 4.00
Ligurische Oliven 5.00
Hummus mit Tortilla-Chips 6.50
Als Knabber-Trio 13.00

GANZER TAG

SÜSSES

Diverses Gebäck 3.50
Hausgemachter Kuchen 4.50
Gasparini Glace 4.50

GANZER TAG

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.