

DIENSTAG - FREITAG

MITTAGSMENÜ

11:30 – 13:30

WOCHENMENÜ

Ackerhack-Geschnetzeltes Stroganoff mit
Bratkartoffeln und Sauerrahm vegan

DIENSTAG, 11.MÄRZ

Chinakohl-Kichererbsen-Fritters mit Randen-Lauch-
Apfel-Gemüse, Meerrettichquark, Schnittlauchöl vegi/vegan

MITTWOCH, 12.MÄRZ

Sauerkrautkrapfen mit Räuchertofu, Cheesy Sauce,
Erbsen und Piri-Piri vegi

DONNERSTAG, 13.MÄRZ

Burger-Day: Hausgemachtes Patty, Mayo, Rotkohl
und Apfel Chutney serviert mit Pommes vegan

FREITAG, 14.MÄRZ

Zweierlei Falafel mit hausgemachtem Labneh,
Mojo Verde Sauce und Ofengemüse vegi/vegan

Bunter Salatteller mit Brot	13.50
Suppe	7.00
Wochenmenü <small>vegi/vegan</small> mit Vorspeise	20.50
Tagesmenü <small>vegi/vegan</small> mit Vorspeise	22.50
Mittagsmenü Kinderportion <small>Für Kinder bis 12 Jahre</small>	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 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.