

DIENSTAG - FREITAG

MITTAGSMENÜ

11:30 – 13:30

Jeweils mit Salat

WOCHENMENÜ

Teriyaki Stir-Fry mit Ackergeschnetzeltem, Gemüse, Cashew Nüsse, smashed Gurkensalat und Jasminreis

vegan

DIENSTAG, 30. JUNI

Mexican Burrito – mit Ackerhack, Pico de Gallo, Limetten-coleslaw, Queso Fresco vegi/vegan

MITTWOCH, 01. JULI

Tofucrumble, Süsskartoffelwedges, Sesammayo, Spinat, pickled Gurken vegan

DONNERSTAG, 02. JULI

Parmigiana: Auberginenlasagne mit Mozzarella, Parmesan, Engelshaar und frischen Tomaten vegi

FREITAG, 03. JULI

Borlottibohnen in Tomaten-Himbeersauce, Burratina, Bratkartoffel, süsses Chilidressing 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 5.00

Gasparini Glace 4.50

Wir beziehen ausschliesslich Schweizer Bio-Fleisch vom Uelihof.

Unser Brot wird bei der Machi Bäckerei in Luzern (CH) gebacken.

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

Neubad Classic Burger <small>vegan</small>	24.50
Hausgemachtes Burgerpatty im Brioche Bun mit Blattsalat, smoky Karotten, Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Neubad-Burgersauce, dazu Pommes oder Salat	
Eins an der Schüssel <small>vegi</small>	24.50
Tom Kha Tofu: Thailändische Zitronengrassuppe mit Reismudeln, Tofucrumble, Gemüse, Erdnüsse	
Neubad Strandtaschen Mini <small>vegan</small>	14.00
2 Stück hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Vegibolognese, Mozzarella und Saisongemüse, serviert mit Oregano-Dip	
Neubad Strandtaschen Maxi <small>vegan</small>	24.00
4 Stück hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Vegibolognese, Mozzarella und Saisongemüse, serviert mit Oregano-Dip und mediterranem Salat im Weckglas	
Abendspecial <small>vegan</small>	23.50
Täglich wechselndes Abendmenu – siehe schwarze Tafel an der Bar	

SNACKS

AB 18:00 - 21:30

Kaltes Plättli <small>vegi</small>	18.00
Mit rezentem Buochserhornkäse und Luzerner Bergkäse, Paillasse-Brot, Oliven, Knuspernüssen, Hummus, Chips und hausgemachten Pickles	
+ Uelihof Bio-Rinderrauchwurst	24.00
Panino Due Formaggi <small>vegi</small>	14.00
Mit Le Gruyère AOP und cremigem Brie, hausgemachtes Chili Jam und Alpenkräuter-Pesto	
Panino Pulled Veggies <small>vegan</small>	14.00
Mit hausgemachten Pulled Veggies an rauchiger BBQ-Sauce, Senfcreme und süß-sauren roten Zwiebeln	
Portion Pommes <small>vegan</small>	8.00
mit Ketchup, hausgemachte Mayo oder Chipeño, Extra Sauce: + 1.00	
Fritten Delüx <small>vegan</small>	10.00
mit holländischer Joppie-Sauce, frischer Kräuterbombe, Sesam und geräuchertem Paprika	
Kleiner Salat/Tagessuppe <small>vegi/vegan</small>	7.00
Bunter Salatteller mit Brot <small>vegan</small>	13.50