

DIENSTAG - FREITAG

MITTAGSMENÜ

11:30 — 13:30

Jeweils mit Salat

WOCHENMENÜ

Kichererbsencurry mit Jasminreis und Rajita vegan

DIENSTAG, 03. NOVEMBER

Stroganoff mit Pilzen und Paprika, hausgemachte Spätzli, Gewürzgurken, Sauerrahm vegi

MITTWOCH, 04. NOVEMBER

Tantanmen Ramen Noodle Soup mit Sesampaste, Tofucrumble, Pak Choi, Dumpling vegan

DONNERSTAG, 05. NOVEMBER

Kürbis-Schakschuka mit Onsen-Ei, Spitzkohl, Bratkartoffeln, Joghurt und Fladenbrot vegi

FREITAG, 06. NOVEMBER

Marrokanische Gemüse-Tajine mit Dörripflaume, Burrata, Couscous, Buchweizenpops vegi

Bunter Salatteller mit Brot	13.50
Tagessuppe mit Brot	7.00
Wochenmenü mit Suppe oder Salat	21.50
Tagesmenü mit Suppe oder Salat	23.50
Mittagsmenü Kinderportion <small>Für Kinder bis 12 Jahre</small>	10.00

WOCHENDESSERT

Wöchentlich wechselndes Dessert	6.00
---------------------------------	------

SNACKS

GANZER TAG

Gipfeli	2.50
Hausmarinierte Röstnüsse	4.50
Ligurische Oliven	5.00
Hummus mit Tortilla-Chips	6.50
Als Knabber-Trio	15.00

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 Macchi Bäckerei in Luzern (CH) gebacken.
Über Zutaten, die 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>vegan</small>	24.50
Rotes Gemüsecurry mit Glasnudeln und Tofuwürfel	
Auberginen-Parmigiana <small>vegi</small>	23.00
mit Mozzavella und Röstbrot	
Neubad Strandtaschen Mini <small>vegan</small>	14.00
2 Stück hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit herzhaftem Curry aus roten Linsen, Minz-Raita-Dip	
Neubad Strandtaschen Maxi <small>vegan</small>	24.00
4 Stück hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit herzhaftem Curry aus roten Linsen, Minz-Raita-Dip	
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 Caprese <small>vegan</small>	14.00
Mit Mozzavella, Tomaten und Basilikumpesto	
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