DIENSTAG - FREITAG

MITTAGSMENÜ **11:30—13:30**
Jeweils mit Salat

WOCHENMENÜ
Rotwein-Kichererbsen-Stew mit Bratkartoffeln, Tahin-joghurt, Sumachzwiebeln vegan

DIENSTAG, 24. NOVEMBER
Hausgemachte Kurkuma-Crêpes, dunkles Linsendal, Kokosspinat, Gurken-Limetten-Salsa, Joghurt vegi

MITTWOCH, 25. NOVEMBER
Pad Thai Tofu: Gebratene Reisnudeln, Tofu, Gemüsemix, Ei und Erdnusscrunch vegi/vegan

DONNERSTAG, 26. NOVEMBER
French Onion Risotto: cremiges Weissweinrisotto, karamellisierte Zwiebeln, Pangrattato, Gruyère-Cracker, Apfel vegi

FREITAG, 27. NOVEMBER
Hausgemachter Sauerkraut-Kartoffel-Strudel mit Scamorza, Rotkraut, Sriracha 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 Für Kinder bis 12 Jahre	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 vegan 24.50
Hausgemachtes Burgerpatty im Brioche Bun mit Blattsalat, smoky Karotten, Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Neubad-Burgersauce, dazu Pommes oder Salat

Eins an der Schüssel vegan 24.50
Rotes Gemüsecurry mit Glasnudeln und Tofuwürfel

Auberginen-Parmigiana vegi 23.00
mit Mozzavella und Röstbrot

Neubad Strandtaschen Mini vegan 14.00
2 Stück hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit herzhaftem Curry aus roten Linsen, Minz-Raita-Dip

Neubad Strandtaschen Maxi vegan 24.00
4 Stück hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit herzhaftem Curry aus roten Linsen, Minz-Raita-Dip

Abendspecial vegan 23.50
Täglich wechselndes Abendmenu – siehe schwarze Tafel an der Bar

SNACKS — AB 18:00 – 21:30

Kaltes Plättli vegi 18.00
Mit rezentem Buochserhornkäse und Luzerner Bergkäse, Paillasse-Brot, Oliven, Knuspernüssen, Hummus, Chips und hausgemachten Pickles
+ Uelihof Bio-Rinderrauchwurst 24.00

Panino Caprese vegan 14.00
Mit Mozzavella, Tomaten und Basilikumpesto

Panino Due Formaggi vegi 14.00
Mit Le Gruyère AOP und cremigem Brie, hausgemachtes Chili Jam und Alpenkräuter-Pesto

Panino Pulled Veggies vegan 14.00
Mit hausgemachten Pulled Veggies an rauchiger BBQ-Sauce, Senfcreme und süss-sauren roten Zwiebeln

Portion Pommes vegan 8.00
mit Ketchup, hausgemachte Mayo oder Chipeño
Extra Sauce: + 1.00

Fritten Delüx vegan 10.00
mit holländischer Joppie-Sauce, frischer Kräuterbombe, Sesam und geräuchertem Paprika

Kleiner Salat / Tagessuppe vegi/vegan 7.00
Bunter Salatteller mit Brot vegan 13.50