

DIENSTAG - FREITAG

MITTAGSMENÜ

11:30—13:30

WOCHENMENÜ

Asia-Style Ackerhack «Bolognese», Kartoffelwedges,
Gurken-Erdnuss-Crunch, Kokosjoghurt vegan

DIENSTAG, 29. APRIL

Hausgemachte Falafel, vegane Butter-Kohlrabi,
Chimi Churri, Joghurtcreme vegan

MITTWOCH, 30. APRIL

Paniertes Ei, Frankfurter Grüne Sauce, Bratkartoffeln,
Gurkensalsa, geröstete Radiesli aus dem Ofen vegi

DONNERSTAG, 01. MAI

Hausgemachte Spätzli, pikante Tomatensugo,
Ziegenfrischkäsepraline, Kräuter vegi

FREITAG, 02. MAI

Geschmorte Auberginen Szechuan-Style, Fried Rice,
Pickled Mungobohnensprossen vegan

Bunter Salatteller mit Brot	13.50
Wochenmenü vegi/vegan mit Vorspeise	20.50
Tagesmenü vegi/vegan 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	
Tikka Masala Bowl <small>vegan/glutenfrei</small>	23.50
Cremiges Tomaten-Kokos Tikka Masala mit Sojaschnitzel, Ingwer und gebackenen, spicy Auberginen. Serviert mit Basmatireis, Pappadum und Lime-Pickle-Relish	
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	

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 hausgemachten 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 mit Brot <small>vegan</small>	13.50
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.