

DIENSTAG - FREITAG

MITTAGSMENÜ

11:30 — 13:30

WOCHENMENÜ

Thailändische Zitronengrassuppe mit Reismudeln,
Tofucrumble, Gemüse vegan

DIENSTAG, 22. APRIL

Cheesy Curry Crêpes mit Butterbohnen,
Apfel-Chutney, Karottensalat vegi

MITTWOCH, 23. APRIL

Frühlingsfrittata mit Spinat, Ricotta, Erbsen,
Kräuterquark, Zwiebelmarmelade und
ofengerösteten Cherrytomaten vegi

DONNERSTAG, 24. APRIL

Kohlrabischnitzel im Tortilladustmantel, Mayo,
Salsa Verde, Basilikum-Kartoffelstampf vegi

FREITAG, 25. APRIL

Feta gebacken im Strudelteig, Rhabarbbq,
Süsskartoffelpüree, grüner Gemüsemix 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 4.50

Gasparini Glace 4.50

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.

DIENSTAG - FREITAG

ABENDKARTE

AB 18:00 - 21:00

Burger vegan	24.50
Hausgemachtes Burgerpatty, Blattsalat, smokey Karotten, Röstzwiebeln, Dillpickle und Neubad-Burgersauce dazu Pommes oder Salat	
Tikka Masala Bowl vegan/glutenfrei	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 vegan	14.00
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit herzhaftem Curry aus roten Linsen und Saisongemüse, serviert mit Minz-Raita-Dip	
Teigtaschen 4 Stück vegan	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 vegi	18.00
Mit rezentem Buochserhornkäse und Luzerner Bergkäse, Paillassebrot, Oliven, Knuspernüssen, Hummus, Chips und hausgemachten Pickles	
+ Uelihof Bio-Rinderrauchwurst	24.00
Panini vegan	14.00
Marinierter Räuchertofu, Coleslaw, Röstzwiebeln, hausgemachte Mayo	
Panini vegi	14.00
Kräuterfrischkäse, hausgemachte Balsamico Randen, marinierte Dörrtomatenstreifen, Ruccola	
Portion Pommes vegan	8.00
mit Ketchup, hausgemachte Mayo oder Chipeño Zusätzliche Sauce: 1.00	
Fritten Delüx vegan	10.00
mit holländischer Joppie-Sauce, frischer Kräuterbombe, Sesam und geräuchertem Paprika	
Bunter Salatteller mit Brot vegan	13.50
Kleiner Salat vegan	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.