

DIENSTAG - FREITAG

MITTAGSMENÜ

11:30—13:30

WOCHENMENÜ

Rotes Linsendal, Röstgemüse, Joghurt, Limettengurkensalsa vegi/vegan

DIENSTAG, 4. JUNI

Polentasticks, pikant cremiges Pilz-Linsen Ragout, Blattspinat vegi

MITTWOCH, 5. JUNI

Polpette di pane e formaggio: Hausgemachte Brotbällchen mit Käse an Tomatensugo vegi

DONNERSTAG, 6. JUNI

Frittiertes Ei, Frankfurter grüne Sauce, Bratkartoffeln, Gurkensalsa vegi

FREITAG, 7. JUNI

Laab Soy: thailändischer Salat mit Tofu, Minze, Thai-Basilikum, wachswiches Ei, gebratener Lattich, Jasminreis vegi/vegan

Bunter Salatteller mit Brot 13.50

Wochenmenü vegi/vegan mit Vorspeise 20.50

Tagesmenü vegi/vegan mit Vorspeise 22.50

Tagesmenü Fleisch mit Vorspeise 24.50

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

SNACKS

AB 18:00

PLÄTTLI

Kaltes Plättli <small>vegi</small>	18.00
Mit rezentem Buochserhornkäse und Luzerner Bergkäse, Sauerteigbrot, Oliven, Knuspernüssen, Hummus, Chips, getrocknetes Tomatenpesto und saisonalen Früchten	
+ Ueli-Hof Fleisch Rinderrauchwurst	24.00

PANINIS

Panini vegan	13.00
Mit Grillgemüse, getrocknete Tomatenpesto und Rucola mit kleinem Salatbouquet	
Panini vegi	14.00
Mit Grillgemüse, getrocknete Tomatenpesto, Parmesancreme und Rucola mit kleinem Salatbouquet	

ABENDKARTE

AB 18:00 - 21:30

Burger <small>vegi</small>	24.50
Green Mountain Burger, Neubadsauce, Coleslaw, Gurkenrelish dazu Pommes oder Salat	
Portion Pommes <small>vegan/vegi</small>	8.00
mit Ketchup, Mayo, Chipeño Zusätzliche Sauce: 1.00	
Fritten Delüx <small>vegi</small>	10.00
mit holländischer Joppie-Sauce, frischer Kräuterbombe, Sesam und geräuchertem Paprika	
Polenta Sticks <small>vegi</small>	8.00
Frittierte Maissticks mit Trüffelmayo Zusätzliche Sauce: 1.00	
Bunter Salatteller mit Brot	13.50

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.