

## Angebot vom 06.05.2024 – 10.05.2024

Woche 19	Menu 1 (mit Fleisch) 14.20 / 12.10	Menu 2 (ohne Fleisch) 13.10 / 11.–
<b>Montag</b> 6.05.2024	Hausgemachte Pouletspiessli mit Curry mariniert Rhabarber Chutney Jasminreis Ofengemüse	Frühlingsrollen «Sweet & Sour» Jasminreis Ofengemüse
<b>Dienstag</b> 7.05.2024	Rindschmorbraten an Rotweinjus Polenta mit Ricotta Broccoli	Polenta Pizza mit gebratenem Gemüse und Oliven Blattsalat
<b>Mittwoch</b> 8.05.2024	Schweinssteak « Café de Paris » Kartoffelkroketten Spargel	Spargel im Blätterteig mit Frischkäse gemischter Salat
<b>Donnerstag</b> 9.05.2024	Auffahrt	Geschlossen
<b>Freitag</b> 10.05.2024	Brücke	Geschlossen

<b>Vorbestellen</b>	<u>Sie können untenstehendes Angebot ab 10:30 Uhr telefonisch auf 031 952 51 43 vorbestellen. So vermeiden Sie längere Wartezeiten.</u>	
<b>Pasta Hit</b>	Schwingerhörnli mit Champignons, Blattspinat und Berner Küssli (wie Belper Knolle), dazu bunter Blattsalat	Fleisch 14.20 Vegi 13.10
<b>Classico</b>	Pasta mit Bolognese Sauce <b>oder</b> Tomaten Sauce, dazu bunter Blattsalat	14.20 / 13.10
<b>Snacks &amp; so</b>	Nussgipfel hausgemacht (ca. 125g) Gemischter Salat klein Salatteller Birchermüesli, ca. 350g Parisetten-Sandwich mit Füllung nach Wahl (Salami, Greyerzer, Schinken oder Bio Ei)	3.20 6.50 11.60 6.50 6.50
<b>Suprise</b>	<i>Ein Teller frisches Übriges, unser Beitrag zu „no food waste“, mal mit Fleisch, auch mal ohne, oder mit Fisch oder Poulet, immer gut, immer günstig</i>	Fleisch 14.20 Vegi 13.10
<b>Vegan Bowl</b>	<b>Crispy Tofu:</b> Gebratener Tofu, Soja-Ingwer-Dressing, Mango, Gurke, Tomate, Wakame, rote Zwiebeln, Quinoa	14.50
<b>Poke Bowl</b>	<b>Beef:</b> Spicy Rindfleischstreifen, Soja-Ingwer-Dressing, Melone, Edamame, Tomate, Avocado, Cashew, Quinoa	16.50
<b>Aktuell</b>	Tagessuppe mit Brot 1 Paar Weisswürste, süsser Senf, Bierbretzel 130g, Krautsalat mit Kren Knackiger Blattsalat mit hausgemachtem Dressing, mit Falafel 4 Stk. und Hummus Roastbeefsteller mit gemischten Salaten garniert, Tartarsauce	6.50 12.50 13.- 18.40
<b>Erfrischend</b>	Hausgemachter Eistee (mit Hagebutten und Minze gebraut, nach Hausrezept) 50cl/100cl	4.–/6.50
	TAKE AWAY SCHALEN	+ 1.10