

Angebot vom 13.01.2025 – 17.01.2025

Woche 03	Menu 1 (mit Fleisch) 14.20 / 12.10	Menu 2 (ohne Fleisch) 13.10 / 11.—
Montag 13.01.2025	Brasato vom Rind (Rindsschmorbraten) Pilzrisotto Tomate mit Kräutern	Risotto ai funghi Tomate mit Kräutern Insalata mista
Dienstag 14.01.2025	Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce Rösti Rüebli Salat	Farmerrösti (Gemüserösti mit Käse überbacken) Rüebli Salat
Mittwoch 15.01.2025	Rotes Thai-Curry mit Poulet Parfümreis Eisbergsalat mit Gemüsestreifen	Gemüsecurry mit Erdnüssen Parfümreis Eisbergsalat mit Gemüsestreifen
Donnerstag 16.01.2025	Hacksteak vom Kalb, Cognacsauce Teigwaren Broccoli Linzertörtli	Polenta-Pizza Blattsalat Linzertörtli
Freitag 17.01.2025	Schweins-Cordon-bleu Kartoffelgratin Ratatouille	Linsenbratlinge Kartoffelgratin Ratatouille

Vorbestellen	<u>Bitte untenstehendes Angebot ab 10:30 Uhr telefonisch auf 031 952 51 43 vorbestellen. So vermeiden Sie längere Wartezeiten.</u>	
Pasta Hit	Penne mit Champignons, Blattspinat an Rahmsauce und gerösteten Baumnüssen, dazu bunter Blattsalat	Fleisch 14.20 Vegi 13.10
Classico	Pasta mit Bolognese Sauce oder Tomaten Sauce, dazu bunter Blattsalat	Fleisch 14.20 Vegi 13.10
Snacks & so	Nussgipfel hausgemacht (ca. 125g) Gemischter Salat klein Salatteller mit Bio-Ei Birchermüesli, ca. 350g Parisette-Sandwich mit Füllung nach Wahl (Salami, Greyerzer, Schinken oder Bio-Ei)	3.20 6.50 11.60 6.50 6.50
Suprise	<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
Vegan Bowl	Vegan: Rüebli-Lachs, Limetten-Sesamdressing, Mango, Gurke, Edamame, Radiesli, Wakame, Mandeln, Sushi-Reis	14.50
Poke Bowl	Lachs: Mariniertes Lachs (Färöer), Limetten-Sesamdressing, Mango, Gurke, Edamame, Radiesli, Wakame, Mandeln, Sushi-Reis	16.50
Aktuell	Knackiger Blattsalat mit hausgemachtem Dressing, mit Falafel 4 Stk. und Hummus Roastbeefsteller mit gemischten Salaten garniert, Tartarsauce	12.50 18.40
Erfrischend	Hausgemachter Eistee (mit Hagebutten und Minze gebraut, nach Hausrezept) 50cl/100cl TAKE AWAY SCHALEN	4.—/6.50 + 1.10