

Angebot vom 17.03.2025 – 21.03.2025

Woche 12	Menu 1 (mit Fleisch) 14.20 / 12.10	Menu 2 (ohne Fleisch) 13.10 / 11.—
Montag 17.03.2025	Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce Rösti Vichy-Rüebli	Spargel-Gemüseragout Rösti Vichy-Rüebli
Dienstag 18.03.2025	Brätchügeli an Weissweinsauce Gemüsereis Eisbergsalat mit Radiesli	Überbackene Gemüse Fajitas Eisbergsalat mit Radiesli
Mittwoch 19.03.2025	Spaghetti Carbonare Insalata mista	Cannelloni «ricotta e spinaci» Insalata mista
Donnerstag 20.03.2025	Beeburger mit Tomate und Raclettekäse überbacken neue Bratkartoffeln Kohlrabi an Rahmsauce	Gefüllte Peperoni neue Bratkartoffeln Kohlrabi an Rahmsauce
Freitag 21.03.2025	Bärlauchbratwurst an sämiger Senfsauce Tagliatelle Gedünstete Zucchetti	Tagliatelle an Safransauce mit Gemüestreifen und Tapenade Bunter Blattsalat

Vorbestellen	<u>Bitte untenstehendes Angebot ab 10:30 Uhr telefonisch auf 031 952 51 43 vorbestellen. So vermeiden Sie längere Wartezeiten.</u>	
Pasta Hit	Orecchiette an Bärlauch Sauce und grillierten Zucchetti, 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) 3.20 Gemischter Salat klein 6.50 Salatteller mit Bio-Ei 11.60 Birchermüesli, ca. 350g 6.50 Parisette-Sandwich mit Füllung nach Wahl (Salami, Greyerzer, Schinken oder Bio-Ei) 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	Getreideburger mit Curry Zucchetti im Focaccia-Brötchen Süsskartoffel Frites und Rhabarber Chutney	14.50
Poke Bowl	Gado Beef: Marinierte Rindfleischwürfel, Quinoa, grüne Bohnen, Gurken, Karotten Mungsprossen, Ei, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse, Erdnussdressing	16.50
Aktuell	Knackiger Blattsalat mit hausgemachtem Dressing, mit Falafel 4 Stk. und Hummus 12.50 Roastbeefsteller mit gemischten Salaten garniert, Tartarsauce 18.40	
Erfrischend	Hausgemachter Eistee (mit Hagebutten und Minze gebraut, nach Hausrezept) 50cl/100cl 4.—/6.50 TAKE AWAY SCHALEN + 1.10	