

## **MONTAG 18. MÄRZ**

### **MENÜ 1**

25.50

GEBRATENE POULETBRUSTSTREIFEN MIT KRÄUTERÖL,  
GLASIIERTEN RADIESCHEN UND KARTOFFELSTAMPF MIT SAUERRAHM

### **MENÜ 2**

21.50

GRÜNER GEMÜSE-GERSTEN-RISOTTO MIT CASEHWNUSCRÈME  
UND SAUTIIERTEN KRÄUTERSEITLINGEN (VEGAN)

## **DIENSTAG 19. MÄRZ**

### **MENÜ 1**

24.50

<<LASAGNE>> DER KLASSIKER MIT HACKFLEISCH,  
TOMATEN, BÉCHAMELSAUCE, SPINAT UND BERGKÄSE

### **MENÜ 2**

20.50

<<PANISSE>> KICHERERBSEN-TARTELETTE MIT BLUMENKOHL,  
ERBSENKRESSSE UND RÜEBLICRÈME (VEGAN)

## **MITTWOCH 20. MÄRZ**

### **MENÜ 1**

24.50

KALBSHACKTÄTSCHLI MIT MADEIRAJUS UND SÄMIGEM RISOTTO,  
FRÜHLINGSZWIEBELN UND OFEN-RÜEBLI

### **MENÜ 2**

20.50

KNUSPRIGER FILOTEIG GEFÜLLT MIT BÄRLAUCH-RICOTTA,  
DAZU AUBERGINEN-TOMATENRAGOUT UND BRUNNENKRESSSE

## **DONNERSTAG 21. MÄRZ**

### **MENÜ 1**

26.50

LAMMKARREE AUS DEM OFEN SERVIERT MIT ROTWEINJUS,  
POLENTASCHNITTE, GEBRATENEM CHINAKOHL UND RADIESCHENHOBEL

### **MENÜ 2**

20.50

CRÊPE GEFÜLLT MIT GEMÜSESTREIFEN, ÜBERBACKEN MIT CRÈME FRAÎCHE,  
DAZU TOMATENSALSA MIT WEISSEN BÖHNCHEN

## **FREITAG 22. MÄRZ**

### **MENÜ 1**

25.50

<<UNGARISCHES GULASCH>> RINDSRAGOUT MIT PEPERONI UND PAPRIKA,  
DAZU CRÈME FRAÎCHE UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLI

### **MENÜ 2**

20.50

<<SAJUR KUAH LEMAK>> MALYISCHES GEMÜSE-KOKOS-CURRY  
MIT TOFU UND BASMATIREIS (VEGAN)

ZU JEDEM MENÜ SERVIEREN WIR WAHLWEISE EINEN VORSPEISENSALAT ODER EINE SUPPE  
INKLUSIVE DES PREISES.

**PASTA DER WOCHE** 20.50  
MENUSALAT ODER MENUSUPPE  
ORECCHIETTE AN BÄRLAUCH-NUSSPESTO MIT KOHLRABI,  
ZITRONE UND OLIVENÖL EXTRA VERGINE (VEGAN)

**TARTAR** 29.—  
MENUSALAT ODER MENUSUPPE  
RINDS-TARTAR 180 GR. MIT BIO-BUTTER & TOAST

**SALAT DER WOCHE** 17.50  
KARTOFFEL-GURKENSALAT AN POMMERYSENF Dressing MIT  
RADIESCHENPICKLES, JOGHURTDILLCRÈME UND KRESSE

**SALATSCHALE** 15.50  
MIT KERNEN UND HAUSDRESSING  
**DAZU EMPFEHLEN WIR**  
HUMMUS MIT SPROSSEN (VEGAN) 5.50  
CHÈVRE CHAUD MIT RUCOLA UND HONIG 8.50  
POULETBRUST 160G, MIT KRÄUTERBUTTER 10.50  
IRISCHEN PREMIUM RAUHLACHS 70G, 12.50  
MIT KAPERN, SCHALOTTEN UND MEERRETTICH-RICOTTA

**À LA CARTE**  
TAGESSUPPE 11.50  
SAISONALE VEGETARISCHE QUICHE\* 19.50  
MIT GRÜNEN ERBSEN, RÜEBLI UND KOHLRABI (AB 20.03.2019)  
QUICHE LORRAINE\* 19.50  
SPECK, BIO EIER & ZWIEBELN, MIT SALATBOUQUET  
(\*FÜR DIE QUICHES BETRÄGT DIE WARTEZEIT MIND. 20 MINUTEN)

**HAUSGEMACHTE DESSERTS GIBT ES ZU JEDER ZEIT FRISCH AUS DER VITRINE ...**  
MUFFIN 5.50  
FRÜCHTE-STREUSEL 6.50  
**UND EINIGES MEHR...**

RINDFLEISCH, KALB & SCHWEIN: SCHWEIZER FLEISCH AUS ARTGERECHTER HALTUNG / GEFLÜGEL: FRIFAG / EIER: BIO, CH / MILCH: BIO, CH.  
UNSERE SPEISEN WERDEN TÄGLICH FRISCH IN UNSERER KÜCHE ZUBEREITET.  
ALLERGENE UND INTOLERANZEN: DIESSBEZÜGLICH BITTEN WIR DARUM, SICH BEI UNSEREN MITARBEITENDEN ZU INFORMIEREN.  
ALLE PREISE INKL. 7.7% MWST.