

Menuplan

13.01.- 17.01.2025

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Tagesteller

<u>Montag</u>	Ghacktes mit Hörnli und Apfelschnitze
<u>Dienstag</u>	Pouletschenkelsteak mit BBQ-Sauce, Süsskartoffeln und Mais-Tomatengemüse
<u>Mittwoch</u>	Walliser Schweinshalsbraten mit Urbräu-Jus, Polenta und Rotkraut
<u>Donnerstag</u>	MSC Lachstranche (NO) mit Kräutersauce, Basmatireis und Asiagemüse
<u>Freitag</u>	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, Bratkartoffeln und Zucchetti

Unsere Fische und Meeresfrüchte sind MSC/ASC zertifiziert. Sämtliche Fleischprodukte stammen aus der Schweiz.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage.



vegan



laktosefrei



glutenfrei

Menuplan

13.01.- 17.01.2025

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Vegi-Buffer

<u>Montag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Gefüllte Champignons mit Frischkäse > Rosenkohl > Kroketten > Kohlrabi > Ofentomaten > Fenchel 	    
<u>Dienstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Ebly > Lauch a la crème > Zweierlei Rübli > Kefen > Peperonata > Quorn-Schnitzel 	    
<u>Mittwoch</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Brotknödel > Wirsing > Artischocken provençale > Kürbis > Veganer Hackbraten > Urbräu-Jus 	    
<u>Donnerstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Vegetarischer Capuns > Stangensellerie > Pastinaken > Coco Bohnen > Randen Falafel > Kräutersauce 	    
<u>Freitag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Teigware > Tomatensauce > Schwarzwurzel a la crème > Erbsen > Zwiebelringe > Vegane Bratwurst 	    