

Menuplan

04.11.- 08.11.2024

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Tagesteller

<u>Montag</u>	Tagliatelle mit Kräuter-Sauce, Cherrytomaten und gebratenen Trutenschinkenstreifen
<u>Dienstag</u>	Tessiner Braten mit Kräuter-Jus, Bratkartoffeln und zweierlei Rübeli
<u>Mittwoch</u>	Paniertes MSC-Seelachsfilet (FRA) mit Gersotto und Blattspinat
<u>Donnerstag</u>	Pouletschenkelfleisch mit grüner Curry-Sauce, Basmati Reis und Brokkoli
<u>Freitag</u>	Rindspfeffer mit Kartoffelgratin und mediterranem Gemüse

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.



Menuplan

04.11.- 08.11.2024

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Vegi-Buffer

<u>Montag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Geschmorte Cherrytomaten > Erbsen > Röstitaler > Gemüse Schnitzel > Bohnen > Pastinaken 	<ul style="list-style-type: none">            
<u>Dienstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Ratatouille > Krautstiel a la crème > Couscous > Coco Bohnen > Senf-Sauce > Vegane Bratwurst 	<ul style="list-style-type: none">            
<u>Mittwoch</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Gemüse Maultaschen > Blumenkohl > Kartoffel Wedges > Schwarzwurzel provençal > Planted Geschnetzeltes > Champignon-Rahmsauce 	<ul style="list-style-type: none">          
<u>Donnerstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Frühlingsrollen > Bulgur > Kefen > Kohlrabi > Artischocken mit Tomatenwürfel > Kichererbsen-Gemüse-Curry 	<ul style="list-style-type: none">              
<u>Freitag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Fenchel > Falafel mit Sweet-Chilli-Sauce > Gebratene Aubergine > Romanesco > Mariniertes Quorn-Schnitzel > Kartoffelgratin 	<ul style="list-style-type: none">             