

Menuplan

18.11.- 22.11.2024

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Tagesteller

<u>Montag</u>	MSC-Fischknusperli (EST) mit Schupfnudeln und Blattspinat
<u>Dienstag</u>	Pouletgeschnetzeltes mit Gotthard-Bio-Pilzragout, Wildreis und Brokkoli
<u>Mittwoch</u>	Nasi Goreng mit Rindfleischstreifen
<u>Donnerstag</u>	Paniertes Schweinsschnitzel mit Rosmarin-Kartoffeln und zweierlei Rüeblli
<u>Freitag</u>	Äplermagronen mit Speckwürfel, Röstzwiebeln und Apfelschnitzen

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

18.11.- 22.11.2024

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Vegi-Buffer

<u>Montag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Artischocken provençal > Linsen-Dal > Auberginen Steak > Frühlingsrollen mit Sweet-Chilli-Sauce > Kohlrabi Stäbchen > Urbräu-Jus 	             
<u>Dienstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Gefüllte Blätterteig Pastetli > Blumenkohl "Polnische Art" > Kefen > Vegane Bratwurst > Gebratene Zucchini > Gotthard-Bio-Pilzragout 	            
<u>Mittwoch</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Wok Gemüse > Lattich > Mediterrane Tortilla > Romanesco > Couscous > Erbsen 	                 
<u>Donnerstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Gefüllte Champignons > Pikante rote Bohnen > Buttermais > Planted Geschnetzeltes > Gratiniertes Fenchel > Ebly 	                 
<u>Freitag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Rotkraut > Vegi Balls > Rübli,-Sellerie,-Lauchstreifen > Polenta-Taler > Gebratener Pak Choi > Tofuragout 	                 