

Menuplan

09.12.- 13.12.2024

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Tagesteller

<u>Montag</u>	Pouletgeschnetzeltes mit Kräutersauce, Ebly-Risotto und Zucchetti
<u>Dienstag</u>	Rindsschmorplätzli mit BBQ Sauce, Ofen-Süsskartoffeln und Peperonata
<u>Mittwoch</u>	MSC Goldbrasse (GR) mit Zitronensauce, Röstigaletten und grüne Bohnen
<u>Donnerstag</u>	Lamm Stunggis mit Wildreis und Kohlrabi
<u>Freitag</u>	Riccota-Ravioli mit Salbeibutter, karamellisierten Baumüssen und Sbrinz

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

09.12.- 13.12.2024

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Vegi-Buffer

<u>Montag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Gnocchi > Geschmorte Cherrytomaten > Glasierte Rübli > Schwarzwurzel > Planted Geschnetzeltes > Kräutersauce 	           
<u>Dienstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Kürbiswürfel > Brokkoli > Gersauer Käsekuchen > Fenchel provençal > Couscous > Halloumi 	           
<u>Mittwoch</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Pikant mariniertes Quorn-Schnitzel > Gebratene Peperoni > Blumenkohl > Pastinakenpüree > Auberginen-Steak > Zitronensauce 	           
<u>Donnerstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Erbsen > Lauch a la crème > Falafel > Kartoffel Wedges > Gemüse-Jus > Mediterrane Reispfanne 	           
<u>Freitag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Rosenkohl > Wirsing > Panir > Kefen > Pilzragout > Blattspinat 	           