

Menuplan

16.12.- 20.12.2024

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Tagesteller

<u>Montag</u>	Rindsgeschnetzeltes mit Basamico-Jus, Risotto und Romanesco
<u>Dienstag</u>	Kalbsbratwurst mit BBQ-Sauce, Kartoffel Wedges und Kohlrabi
<u>Mittwoch</u>	Tagliatelle mit Basilikumpesto, getrocknete Tomaten, Oliven, Artischocken und Sbrinz
<u>Donnerstag</u>	Saltimbocca vom Poulet mit Urbräu-Jus, Gnocchi und gebratene Zucchetti
<u>Freitag</u>	MSC Fischstäbchen (CA) mit Petersilien Kartoffeln, Tatare-Sauce und Rahmspinat

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

16.12.- 20.12.2024

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Vegi-Buffer

<u>Montag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Gemüse-Kroketten > Blumenkohl > Capuns > Blattspinat > Planted Geschnetzeltes > Balsamico-Jus 	         
<u>Dienstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Vegane Bratwurst > Bohnen > Schwarzwurzel > Wok-Gemüse > Gotthard-Bio-Pilzragout > Brokkoli 	                
<u>Mittwoch</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Peperonata > Coco Bohnen > Schupfnudeln > Gebratene Lauchstreifen > Orientalisches Kichererbsen > Bulgur 	             
<u>Donnerstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Samosa mit Gemüsefüllung > Couscous > Geschmorte Tomaten > Gebratener Reis > Linsendal > Gnocchi 	           
<u>Freitag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Kefen > Beyond Burger > Frühlingsrollen > Wurzelgemüse > Tofuragout > Weissweinsauce 	            