




Menuplan

15.04.- 19.04.2024

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Tagesteller

<u>Montag</u>	Rindsgeschnetzeltes mit Currysauce, Basmati Reis und Asia Sauce  
<u>Dienstag</u>	Gebratener ASC-Wolfsbarsch (GR) mit Gemüse-Ravioli, Limettensauce und Peperoniwürfel
<u>Mittwoch</u>	Cordon bleu vom Schwein mit Polenta-Taler und Zucchini
<u>Donnerstag</u>	Spaghetti mit Rindshackbällchen und einer pikanten Tomatensauce
<u>Freitag</u>	Truten-Piccata mit Tavola-Rosso Jus, Risotto und Blattspinat 

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

15.04.- 19.04.2024

Tages-Menu CHF 14.90 / Spezialpreis für Studenten CHF 9.90

Vegi-Buffer

<u>Montag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Veganes Ghacktes > Teigwaren > Romanesco > Frühlingsrolle > Gebackene Randen > Kichererbsen-Curry 	               
<u>Dienstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Wirsing > Servietten-Knödel > Kefen > Gemüseschnitzel > Bratkartoffeln > Limettensauce 	          
<u>Mittwoch</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Brokkoli > Spinat-Falafel > Kohlrabi à la crème > Äplermagronen > Zweierlei Rüeblen > Quorn-Schnitzel 	        
<u>Donnerstag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Gulasch mit Gemüse > Spätzli > Blumenkohl > Bohnen > Geschmorte Peperoni > Gemüsebällchen 	            
<u>Freitag</u>	<ul style="list-style-type: none"> > Gotthard-Bio-Pilzragout > Röstlitaler > Erbsen > Knusperstäbchen > Gebackene Tomaten > Auberginen-Piccata 	          