

ZMITTAG

15. JANUAR – 20. JANUAR 2018

MONTAG 15. JANUAR 2018

MENU 1

GEBRATENES SCHWEINSSCHNITZEL MIT PEPERONCINI-ORANGENKONFIT,
DAZU WILDREIS UND GESCHMORTER FENCHEL

24.50

MENU 2

<<PARMIGIANA DI MELANZANE>> DER KLASSIKER MIT AUBERGINEN,
TOMATENRAGOUT UND PARMIGIANO REGGIANO AUF RUCOLABEET

20.50

DIENSTAG 16. JANUAR 2018

MENU 1

RINDSRAGOUT GESCHMORT MIT ROTWEIN & LORBEER,
DAZU HAUSGEMACHTE QUARKSPÄTZLI UND MARONI-ZUCCHINIGEMÜSE

26.50

MENU 2

STRUDEL GEFÜLLT MIT CHINAKOHL, KAROTTEN, LAUCH & CASHEWCRÈME,
SERVIERT AUF BELUGALINSENPUREE (VEGAN)

20.50

MITTWOCH 17. JANUAR 2018

MENU 1

HAUSGEMACHTER KALBSHACKBRATEN AUF KNOLLESELLERIESTOCK,
DAZU GESCHMORTER ROTKOHL UND APFELMUS

25.50

MENU 2

RANDENRISOTTO MIT CHÈVRE CHAUD, HASELNÜSSEN UND BRUNNENKRESSE

20.50

DONNERSTAG 18. JANUAR 2018

MENU 1

POULETBRUST AN ESTRAGONRAHMSAUCE
AUF WEISSWEINRISOTTO MIT WURZELGEMÜSESTICKS

25.50

MENU 2

GEBRATENE POLENTASCHNITTE MIT DÖRRTOMATEN
AUF RATATOUILLE UND BASILIKUMPESTO (VEGAN)

19.50

FREITAG 19. JANUAR 2018

MENU 1

EDEN CREVETTEN (MANGROVENWÄLDER VIETNAM)
AUF KAROTTEN-TABOULÉ MIT RAS EL-HANOUT-MAYONNAISE

25.50

MENU 2

SPLÜGNER BRATKÄSE MIT BAUMNUSSCRUMBLE
AUF GEDÄMPFTEN FEDERKOHL-KARTOFFELSTAMPF

20.50

ZU JEDEM MENÜ SERVIEREN WIR WAHLWEISE EINE KLEINE SUPPE ODER EINEN SALAT,
INKLUSIVE DES PREISES.

ZMITTAG

15. JANUAR – 20. JANUAR 2018

PASTA DER WOCHE **20.50**
MENUSALAT ODER MENUSUPPE
FUSILLI AN KRÄUTERRAHMSAUCE MIT WIRZSTREIFEN UND KÜRBISCHIPS

TARTAR **29.—**
MENUSALAT ODER MENUSUPPE
RINDS-TARTAR 180 GR. MIT BIO-BUTTER & TOAST

SALAT DER WOCHE **18.50**
CHICORÉE-ORANGENSALAT MIT DATTELN,
RANDENWÜRFELN & CAMELISIERTERN BAUMNÜSSEN (VEGAN)

SALATSCHALE

MIT KERNEN UND HAUSDRESSING	15.50
MIT AVOCADO, OLIVENÖL EXTRA VERGINE & FLEUR DE SEL	20.50
MIT BÜFFELMOZZARELLA (125G), OLIVENÖL EXTRA VERGINE & FLEUR DE SEL	21.50
MIT POULETBRUST & HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER	25.50
MIT EDEN BLACKTIGER CREVETTEN, OLIVENÖL, CHILI & KNOBLAUCH	27.50

À LA CARTE

TAGESSUPPE	11.50
SAISONALE VEGETARISCHE QUICHE*	19.50
MIT KÄSE, LAUCHSTREIFEN UND BIRNENWÜRFEL	
QUICHE LORRAINE*	19.50
SPECK, BIO EIER & ZWIEBELN, MIT SALATBOUQUET	
(*FÜR DIE QUICHES BETRÄGT DIE WARTEZEIT MIND. 20 MINUTEN)	

HAUSGEMACHTE DESSERTS GIBT ES FRISCH AUS DER VITRINE

FONDANT AU CHOCOLAT	12.50
SCHOKOCHÜECHLI MIT FLÜSSIGEM KERN, SAUERRAHMGLACÉ UND FRÜCHTEN	

RINDFLEISCH, KALB & SCHWEIN: SCHWEIZER FLEISCH AUS ARTGERECHTER HALTUNG / GEFÜGEL: FRIFAG / EIER: BIO, CH / MILCH: BIO, CH
DIE EDEN SHRIMPS WACHSEN IN KLEINEN TEICHEN IN DEN MANGROVENWÄLDERN DES MEKONG-DELTA.
DIE ZUCHT IST NACHHALTIG, OHNE ZUSATZ VON MEDIKAMENTEN UND DIE TIERE ERNÄHREN SICH
AUSSCHLIESSLICH VON NATÜRLICH VORKOMMENDEM PLANKTON UND KLEINTIEREN. (DIES IM RAHMEN
EINES SCHUTZPROGRAMMS FÜR DIE ERHALTUNG DER MANGROVENWÄLDER).