

---

**TAKE AWAY**

---

**CAFÉ DES AMIS**

## TAKE AWAY MO BIS FR & SA

FRÜHSTÜCK (8 BIS 11 UHR) SIEHE FRÜHSTÜCKSKARTE / MITTAGESSEN (11.30 BIS 14 UHR)

VON 12-14 UHR KÖNNEN LÄNGERE WARTEZEITEN VON BIS ZU 20 MIN ENTSTEHEN

### MONTAG 17. JANUAR

MENU 1 21.50  
KRÄUTERSEITLING SERVIERT AUF SÄMIGEM WEISSWEINRISOTTO MIT PARMESAN  
UND GERÖSTETEM BROCCOLI MIT HASELNÜSSEN

MENU 2 (VEGAN) 19.50  
WARMES DINKEL-FOCACCIA MIT RANDEN, ROTEN ZWIEBELN UND CASHEW-  
KRÄUTERCRÈME, DAZU RUCOLA MIT GRANATAPFELKERNEN

### DIENSTAG 18. JANUAR

MENU 1 23.50  
POULETBRUST AN ORANGEN-GEWÜRZMARINADE, SERVIERT MIT  
KARTOFFELSTOCK UND GEBRATENEN PETERSILIENWURZELN

MENU 2 (VEGAN) 19.50  
ROTES LINSEN-DAL MIT KOKOSNUSSMILCH, INGWER UND CHINAKOHL,  
DAZU BASMATIREIS UND GURKEN-SOJAJOGHURT MIT MINZE

### MITTWOCH 19. JANUAR

MENU 1 19.50  
KNUSPRIGE QUICHE MIT SÜSSKARTOFFELN, SPINAT UND FETA,  
DAZU NÜSSLISALAT AN ZITRONEN-OLIVENÖL-DRESSING

MENU 2 (VEGAN) 19.50  
BUNTE IM OFEN GEGARTE RÜEBLI AUF PETERSILIEN-COUSCOUS MIT PISTAZIEN  
UND SÜSS-PIKANTER SOJAJOGHURTSAUCE MIT SESAM

### DONNERSTAG 20. JANUAR

MENU 1 24.50  
GESCHMORTE RINDSKOPFBÄGGELI MIT ROTWEINJUS, DAZU ROSMARIN-  
KARTOFFELN, SELLERIEPÜREE UND GEBRATENER ROSENKOHL MIT CRANBERRIES

MENU 2 20.50  
GERÖSTETER BLUMENKOHL AUF GERSTEN-RISOTTO MIT TOMATEN UND  
RUCOLA AN ORANGEN-HONIG-VINAIGRETTE

### FREITAG 21. JANUAR

MENU 1 26.50  
IN OLIVENÖL POCHIERTES LACHSFORELLENFILET AUS BREMGARTEN, DAZU  
ESTRAGONSAUCE, SCHWARZER VENERE REIS UND FENCHELGEMÜSE MIT  
GERÖSTETEN MANDELN

MENU 2 19.50  
ZWEIERLEI KOHLRABI (GESCHMORT UND GEPICKELT) AUF SÄMIGEM PILZ-  
BUCHWEIZEN MIT CRÈME FRAÎCHE, THYMIAN UND BRUNNENKRESSE

## **TÄGLICH ERHÄLTlich (11.30 BIS 22 UHR)**

WOCHENPASTA (VEGAN) 19.50  
CASARECCE AN CREMIGEM PEPPERONIRAGOUT MIT PAPRIKA, OREGANO  
UND GERÖSTETEN CASHEWNÜSSEN

SALAT DER WOCHE 19.50  
«BRIE KNUSPERLI» WEICHKÄSE PANIERT UND KNUSPRIG GEBACKEN, DAZU  
PREISELBEERKOPF UND SPINATSALAT AN WEISSEM BALSAMICODRESSING  
MIT GERÖSTETEM KNOLLENSellerieWÜRFEL

QUICHE LORRAINE (WARTEZEIT CA. 20 MIN.) 19.50  
DER KLASSIKER MIT ZWIEBELN, SPECK UND BERGKÄSE, DAZU SALATBOUQUET

SALATSCHALE (VEGAN) 15.50  
MIT BLATTSALAT, BUNTEM GEMÜSE, KRESSE, GERÖSTETEN KERNEN, FRÜCHTEN  
UND HAUSDRESSING, DAZU KNUSPRIGES BROT

### **DAZU EMPFEHLEN WIR**

HUMMUS MIT KRESSE UND OLIVENÖL (VEGAN) 6.50

CHÈVRE CHAUD MIT HONIG UND RUCOLA 8.50

IRISCHER RAUHLACHS BIO, 40G 9.50  
MIT KAPERN, SCHALOTTEN UND ZITRONENRICOTTA

## **ABENDS (18 BIS 22 UHR)**

PLAT DU JOURS ES HÄT, SO LANG WIE ES HÄT, PREIS SIEHE TAFEL

## **SÜSSIGKEITEN (GANZTAGS)**

HAUSGEMACHTE SÜSSIGKEITEN

PETIT SUCRE 5.50

MARRONIKUCHEN 7.50

APFEL-QUARKKUCHEN 7.50

SCHOGGIKUCHEN 7.50

**EIER: CH/BIO. MILCH: CH/BIO. FLEISCH: CH/KAG FREILAND ODER BIO.**

**FISCH: CH/ZUCHT BIO ODER WILDFANG.**

UNSERE SPEISEN WERDEN TÄGLICH FRISCH IN UNSERER KÜCHE  
ZUBEREITET. ALLERGENE UND INTOLERANZEN: DIESBEZÜGLICH BITTEN WIR DARUM,  
SICH BEI UNSEREN MITARBEITENDEN ZU INFORMIEREN. PREISE INKL. 2.5% MWST.

