

LUNCH MENU'S

MONTAG 20. JUNI 2022

TAGLIOLONI AL RAGOUT

Schafskäsecrumbles, Rosmarin, Koriandersamen

–

GERÖSTETER BLUMENKOHL **VEGAN**

Babaganoush, Petersilie, Haselnuss-Pesto

DIENSTAG 21. JUNI 2022

TRUTENSCHENKEL GYROS

griechischer Joghurt, Pita, Gurke, Peperoni, Auberginen-Dip

–

SPARGEL RONDELLEN **VEGGIE**

Limonenbutter, Rucola, Mandel

MITTWOCH 22. JUNI 2022

RINDS TAFELFLEISCH CARPACCIO

Senfkorn-Vinaigrette, Dinkelbrot-Salat

–

GEBRATENER HALLOUMI **VEGGIE**

Panzanella, Basilikum, Habanero-Johannisbeer

DONNERSTAG 23. JUNI 2022

KALBS ONGLET

Parmesan-Polenta, Sauerkirschjus, geschmorte Cherry

–

AUBERGINE PARMIGIANA **VEGGIE**

Mozzarella, Tomate, Basilikum

FREITAG 24. JUNI 2022

SAIBLINGSFILET

Linsen, gegrillte Frühlingszwiebel, Dill-Espuma

–

LAUWARME KOKOS-BELUGA-LINSEN **VEGAN**

Sommergemüse, Gartenkräuter, Chili

inklusive Salat | Suppe

MENU CHF 24

Fleisch*Geflügel, Wurstwaren: Schweiz | Fisch: Island