

13.50



13.50

13.50

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
PLANTS & MORE	«Vegane Alterna- tive zu Fleischkäse», Demi Glace, Kartoffel Püree, Mischgemüse	«Zürcher Art», Planted Streifen, Champignon, Rösti, Petersilie, Erbsen, Karotten	«Sweet & Sour», Tofu Würfel, Peperoni, Zwiebeln, Fairtrade Ananas, Sesam, Bio Jasminreis, Flavour	«Green Moun- tain Balls», Pflan- zliche Erbsen, Hack Bällchen mit, Preisel- beer Sauce, Pommes	«Grünes Gemüse Curry», Basmati Reis, Flavour Menü Salat
	17.00	17.00	17.00	17.00	17.00
CLASSIC FLAVOUR	«Walliserbraten», Schweinshalsbraten Aprikosenfüllung, Demi Glace, Kartoffel Püree, Mischgemüse	«Kalbs Geschnet- zeltes Zürcher Art», Rösti, Erbsen, Karot- ten	«Sweet & Sour», Truten Würfel, Peperoni, Zwiebeln, Fairtrade Ananas, Sesam, Bio Jasmin	«Cordon bleu», vom Schwein, Pommes frites, bunte Karot- ten, Zitronen	«Green Curry», mit Pouletschenkel- ragout, Auberginen, Bohnen, Mais & Thai Basilikum, Jasmin
	17.00	17.00	17.00	17.00	17.00
WEEKLY BOWL	«Käsehörnli», Ostschweizer Pasta, Appenzeller Käse, gepickelte Zwiebeln, Frisee, Brösmeli	«Käsehörnli», Ostschweizer Pasta, Appenzeller Käse, gepickelte Zwiebeln, Frisee, Brösmeli	«Käsehörnli», Ostschweizer Pasta, Appenzeller Käse, gepickelte Zwiebeln, Frisee, Brösmeli	«Käsehörnli», Ostschweizer Pasta, Appenzeller Käse, gepickelte Zwiebeln, Frisee, Brösmeli	«Käsehörnli», Ostschweizer Pasta, Appenzeller Käse, gepickelte Zwiebeln, Frisee, Brösmeli

13.50

Allfällige Änderungen einzelner Menü-Komponenten werden jeweils direkt an der Speiseausgabe schriftlich kommuniziert. Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.







13.50

