

Speisekarte Woche 24

Gerne können unsere Mittagsmenüs auch mitgenommen werden!

Brennesselwochen

„Brennessel, verkanntes Kräutlein, Dich muß ich preisen, Dein herrlich Grün in bester Form baut Eisen,
Kalk, Kali, Phosphor, alle hohen Werte, Entspießend aus dem Schoß der Mutter Erde,
Nach ihnen nur brauchst Du Dich hinzubücken, die Sprossen für des Leibes Wohl zu pflücken,
Als Saft, Gemüse oder Tee sie zu genießen, das, was umsonst gedeiht in Wald, auf Pfad und Wiesen,
Selbst in noch dürft'ger Großstadt nahe Dir am Wegesrande, nimms hin, was rein und unverfälscht die gütige Natur dir heilsam
liebend schenkt auf ihrer Segensspur!“ (Dr. Heinrich Hoffman)

Montag, 08. Juni

Brennesselsuppe mit gerösteten Sonnenblumenkerne
Peperoni-Schweinsgeschnetzeltes mit Naturreis

Vegi: Mit Quorn

17.—

Dienstag, 09. Juni

Grüner Saisonsalat mit Sbrinzcracker

Tajine mit Rind und Brennessel-Zitronen-Cous Cous, serviert mit Pfefferminzsauerrahm

Vegi: Mit Kichererbsen

17.—

Mittwoch, 10. Juni

Kresseschaumsüppchen

Pouletbruststreifen an Zitronen-Honigmarinade, serviert mit Brennessel-Haselnuss-
Orecchiette

Vegi: Mit Curry-Mango-Tofu

17.—

Donnerstag, 11. Juni

Saisonsalat mit Croutons

Hausgemachte Brennessel-Ricotta-Gnocchi an leichtem Käserahm
und Zwiebel sprossen, oder Tomatensauce

17.—

Freitag, 12. Juni

Rüebli-Ingwer-Suppe

Kurkuma-Knoblauch-Pouletschenkel mit grünen Tagliatelle und gedämpften Zucchetti

Vegi: Brennesseltarte mit kleinem Salatbouquet

17.—

(Wir servieren zum Menu täglich abwechselnd entweder einen Saisonsalat oder Tagessuppe)

**Frühzeitige Reservation per Mail (bistro@dimensione.ch) erwünscht
Herzlichen Dank!**

Neue Öffnungszeiten Montag – Freitag 10.00 – 15.00h

☎ 052 212 40 14

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch und achten auf regionale Herkunft.
Ist uns das nicht möglich, ist dies entsprechend vermerkt.

Unser Fleisch (CH): Metzgereien Buffoni, Illnau & Metzgerei Ziegler delikat essen, Zürich
Unser Salat und Gemüse: Gemüse Egger, Bürglen