

Speisekarte vom 8. - 12. Mai 2023



Tagesmenü; Vegi 17.- / Fleisch 19.-

(Beim Menü immer dabei ist entweder ein Salat oder die Tagessuppe.)

Für SchülerInnen / StudentInnen oder mit Kultur-Legi, ist der Menu Preis reduziert.
Bei uns kann man auch mit der Lunchcheck-Karte bezahlen.

Montag – Tulpe

Brennnesselsuppe / Menüsalat

Brennnessel-Frühlingsgemüse-Auflauf mit Käse überbacken

Schweinekotelett mit Petersilienkartoffeln und Brennnesselbutter



Dienstag – Leberblümchen

Selleriesuppe / Menüsalat

Feine Frikadellen aus Weisskohl mit Brennnessel-Joghurt-Dip und Bulgur-Kichererbsen-Eintopf

Rindshackfleisch-Spiess nach türkischer Art, mit Brennnessel-Joghurt-Dip und Bulgur-Kichererbsen-Eintopf



Mittwoch – Lenzrose

Borschtsch-Suppe (TKBD) / Menüsalat

Nalesniki - Ukrainische Crêpes, Brennnessel, Gemüse und Estragon-Rahmsauce

Nalesniki - Ukrainische Crêpes mit Brennnessel, Poulet, Gemüse und Estragon-Rahmsauce



Donnerstag – Narzisse

Gazpacho / Menüsalat

Aromatische Brennnessel-Gemüse-Lasagne

Aromatische Brennnessel-Schinken-Mozzarella Lasagne



Freitag – Primel

Gemüsebouillon mit Brennnessel-Flädli / Menüsalat

Zitronen Risotto mit Kräutern aus unserem Garten und Zucchini

Zitronen Risotto mit Frutti di Mare



Gut zu wissen:

Als Fusionsküche wird die Kombination unterschiedlicher Esskulturen und Kochkünste sowie die Vermischung klassischer Regional- und Nationalküchen verstanden.

Eine Reservation fürs Mittagessen ist ab 4 Personen empfehlenswert.

Unsere Öffnungszeiten sind Montag bis Freitag von 10:00 bis 16:00 Uhr

Mittagessen gibt es zwischen 11:30 und 13:30 Uhr.

Fleisch Deklaration: Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch und achten auf regionale Herkunft. Ist uns das nicht möglich, ist dies entsprechend vermerkt. Bei Fischen legen wir Wert auf nachhaltige Zucht oder Fangmethoden.