

Speisekarte vom 15. - 19. 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 – Fichte

Süsskartoffelsuppe mit Meerrettich / Menüsalat
Gemüse-Brennnessel-Curry mit Reis
Poulet-Brennnessel-Curry mit Reis



Dienstag – Hagebuche

Broccolisuppe / Menüsalat
Brennnessel-Spinat- Frischkäse Roulade (Kalt)
mit Gartenbohnen und glasierten Karotten
Brennnessel-Spinat-Räucherlachs-Frischkäse Roulade (Kalt)
mit Gartenbohnen und glasierten Karotten



Mittwoch – Stieleiche

Brennnesselsuppe nach Uromas Art / Schubasalat (ukrainischer Schichtsalat)
Champignon-Edamame Schlemmer Stroganoff mit Reis
Jarkoe (ukrainischer Fleischeintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln)



Donnerstag – Esche

Auffahrt – Das Dimensione hat geschlossen.
Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag.



Freitag – Spitzahorn

Kartoffelsuppe nach Mutters Art / Menüsalat
Brennnessel-Polenta mit Vegi-Bolognese Sauce und Parmesan-Splitter
Brennnessel-Polenta mit Bolognese Sauce und Parmesan-Splitter



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.