

WOCHENMENÜ

vom 6. Januar bis 10. Januar 2025



KLEINES & FEINES

BLÄTTERTEIG SAMOSA

gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen
und indischen Gewürzen
Mangochutney
(G, L, E, Se)

9.80 CHF

dazu einen Blattsalat mit
Hausdressing
(Se, E)

16.50 CHF

QUICHES DUO

1x Kürbis und Curry
1x Federkohl und Roquefort
(G, L, E)

9.80 CHF

dazu einen Blattsalat mit
Hausdressing
(Se, E)

16.50 CHF

UNSERE DESSERTS



SCHWARZWÄLDER KIRSCH

Schokoladenbiscuit, Kirschcreme
Sauerkirschen, Schokoladenspäne
(alkoholhaltig, G, L, E, N)

9.50 CHF

TARTE AU CITRON

Mürbteigboden, Zitronencreme
Eiweisschnee, Zitronenglace
(G, L, E, N)

9.50 CHF



UNSERE BOWLS

WÄTTERSCHMÖCKERIN

Hirschsauerbraten
kräftiger Rotweinjus
Schupfnudeln mit Petersilie
geschmortes Rotkraut
gedünsteter Rosenkohl
Fleursprossen
(Herkunft Wild: NZ, G, S, E)

19.50 CHF

WELTENBUMMLER

« Palak Paneer »
indischer Paneerkäse in
würziger Spinatsauce
Basmatireis mit Nüssen und Rosinen
gerösteter Blumenkohl mit
Tomatenwürfeln und Kurkuma
Gurken-Zwiebelraita
Pappadum
(S, L, N)

19.50 CHF

BOCCA BOWL

vegane Gerstenbolognese
mit Spaghettini
Karotten, Sellerie und Lauchwürfeli
Rucola mit Balsamico
confierte Cherrytomaten
mit Kräuteröl
geröstete Pinienkerne
(S, G, N)

19.50 CHF

 Vegetarisch

 vegan

 Fleisch

 Fisch

E: Ei / G: Gluten / K: Krebstiere / L: Lactose / N: Nüsse / S: Sellerie / Ses: Sesam / Se: Senf

Wir verwenden, wo nicht anders vermerkt, ausschliesslich Schweizer Fleisch. Wir verwenden Fisch gemäss den WWF Standards.
Die Herkunft entnehmen sie bitte der Deklaration. Über Allergene und Inhaltsstoffe geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.
Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Ein Angebot des

WOCHENMENÜ

vom 13. Januar bis 17. Januar 2025



KLEINES & FEINES

BLÄTTERTEIG SAMOSA

gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen
und indischen Gewürzen
Mangochutney
(G, L, E, Se)

9.80 CHF

dazu einen Blattsalat mit
Hausdressing
(Se, E)

16.50 CHF

QUICHES DUO

1x Kürbis und Curry
1x Federkohl und Roquefort
(G, L, E)

9.80 CHF

dazu einen Blattsalat mit
Hausdressing
(Se, E)

16.50 CHF

UNSERE DESSERTS

GEFÜLLTE DATTELN

mit weisser Schokoladenmousse
Rahmcaramel
Mandarinenfilets, Cassispuée
(L, E)

9.50 CHF

ORANGENGRATIN ORIENTALE

Überbackene Orangen mit
Granatapfelkernen und Pistazien
auf Mandelbiscuit
Sauerrahmglace
(G, L, E, N)

9.50 CHF



UNSERE BOWLS

WÄTTERSCHMÖCKERIN

Marrokanisches Rindsragout
mit Stangensellerie und Pastinaken
gedämpfter Bulgur
Pfefferminzjoghurt
Dörrfrüchte und gehobelte Mandeln
Ofenpeperoni mit Rosmarin
(G, S, L)

19.50 CHF

WELTENBUMMLER

Kokos-Curryramen
mit Weizennudeln
gebratene Rauchtofuscheiben
Shitakepilze, Karottenstreifen
Sojasprossen und Pak Choi
schwarzer Sesam
frischer Koriander
und Limetten
(G, S, Ses)

19.50 CHF

BOCCA BOWL

gratinierte Griessgnocchi
feiner Salbeijus
Spiegelei
gedünsteter Blattspinat
eingelegter Hokkaidokürbis
geröstete Haselnüsse
Rotkohlsprossen
(G, S, L, E, N)

19.50 CHF

 Vegetarisch

 vegan

 Fleisch

 Fisch

E: Ei / G: Gluten / K: Krebstiere / L: Lactose / N: Nüsse / S: Sellerie / Ses: Sesam / Se: Senf

Wir verwenden, wo nicht anders vermerkt, ausschliesslich Schweizer Fleisch. Wir verwenden Fisch gemäss den WWF Standards.
Die Herkunft entnehmen sie bitte der Deklaration. Über Allergene und Inhaltsstoffe geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.
Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Ein Angebot des