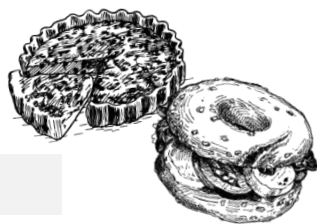


WOCHENMENÜ

vom 18. November bis 22. November 2024



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 Speck und Zwiebeln
1x Kürbis und Thymian
(G, L, E)

9.80 CHF

dazu einen Blattsalat mit
Hausdressing
(Se, E)

16.50 CHF



UNSERE DESSERTS

MANDARINEN TRIFLE

Mandarinencreme
Mandelbiscuit, Amarettistückli,
frische Mandarinenfilets
(E, L, G, N)

9.50 CHF

MARRONIKUCHEN

Marronikuchen
mit Birnenkompott
und Sauerrahmglace
(E, L, G, N)

9.50 CHF



UNSERE BOWLS

WÄTTERSCHMÖCKERIN

Venerisotto
mit gebackenem Mozzarella
und frischen Kräutern
herbstliches Ofengemüse
Randen, Kürbis und
Petersilienwurzeln
Erbsen-Spargelsprossen
(G, S, L, E)

19.50 CHF

WELTENBUMMLER

Blätterteigkissen
Rehgeschnetzeltes
an Wildrahmsauce
frischer Kerbel
marinierte Feigen
gedünsteter Krautstiel
mit gerösteten Mandeln
(Herkunft Wild: Österreich, G, S, L, E)

19.50 CHF

BOCCA BOWL

Seitan-Pastinakengulasch
mit Salbeicreme
gebratene Spätzli
feine grüne Erbsen
knusprige Petersilie
frittierte Kapern
Fleursprossen
(G, S, L, E)

19.50 CHF



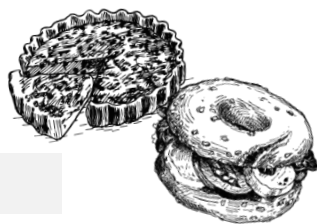
E: Ei / G: Gluten / K: Krebstiere / L: Lactose / N: Nüsse / S: Sellerie / Ses: Sesam / Se: Senf

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 25. November bis 29. November 2024



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 Speck und Zwiebeln
1x Kürbis und Thymian
(G, L, E)

9.80 CHF

dazu einen Blattsalat mit
Hausdressing
(Se, E)

16.50 CHF

UNSERE DESSERTS

TORTINO DI CIOCCOLATO

pochierte Schokoladencreme
hausgemachte Amaretti
Schlagrahm
(G, L, E, N)

9.50 CHF

APPLE CRUMBLE

gedünstete Äpfel mit
Zimt, Rum und Zitrone
überbacken mit Butterstreuseln
Vanilleglace
(G, L, E)

9.50 CHF



UNSERE BOWLS

WÄTTERSCHMÖCKERIN

Gnocchi Malfatti
gebraten mit frischen Kräutern
gedämpfter Mangold
Olivenringe und
getrocknete Tomaten
fein gehobelter Parmesan
marinierter Rucola mit Kürbiskernen
(G, S, E, L, Se)

19.50 CHF

WELTENBUMMLER

gefüllte Omelette
mit Kürbis-Thymianragout
und Gruyerekäse
Schwarzkohl mit Chili
gedämpfte Kohlrabiwürfel
Chimichurri
geröstete Sonnenblumenkerne
(G, S, L, E)

19.50 CHF

BOCCA BOWL

Pouletgeschnetzeltes
Estragonrahmsauce
Wildreis
geschmorter Lauch
glasierte Karottenstäbli
Randensprossen
(S, Se, L)

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