

# WOCHENMENÜ

vom 22. April bis 26. April 2024



## KLEINES & FEINES

### SCHINKENGIPFEL

zwei kleine Schinkengipfeli  
(G, L, E, Se)

8.80 CHF

dazu einen Blattsalat mit  
Hausdressing  
(Se, E)

15.50 CHF

### KLEINE QUICHES

mit Speck und Zwiebeln  
mit grünen Spargeln  
(G, L, E)

9.80 CHF

dazu einen Blattsalat mit  
Hausdressing  
(Se, E)

16.50 CHF

## UNSERE DESSERTS

### FRISCHE ERDBEEREN

Orangencreme, Wiener Biskuit  
Mandeltailes  
(G, L, E, N)

9.50 CHF

### VANILLE-RHABARBERKOMPOTT

Erdbeer-Joghurtcreme  
Erdbeeren, Butterstreusel  
(G, L, E, N)

9.50 CHF



## UNSERE BOWLS

### WÄTTERSCHMÖCKERIN

Kräuteromelette  
grüne und weisse Spargeln  
knuspriger Räuchertofu  
saftige Ochsenherztomaten  
hausgemachte  
Bärlauchmayonnaise  
Brotchips, Randensprossen  
(G, S, L, E)

19.50 CHF

### WELTENBUMMLER

Brasato di Manzo  
mit Rotweinjus und Gremolata  
Tagliatelle  
gedünsteter Federkohl  
eingelegte Peperoni  
Zwiebelsprossen  
(G, S, E)

19.50 CHF

### BOCCA BOWL

gebackener Ziegenkäse  
mit Honig und Baumnüssen  
Venererisotto  
knuspriger Salbei  
glasierte Frühlingskarotten  
sautierte Champignons  
gedünsteter Mönchsbarb  
(E, L, N, S)

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 29. April bis 3. Mai 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

### KLEINE QUICHES

mit Speck und Zwiebeln  
mit grünen Spargeln  
(G, L, E)

9.80 CHF

dazu einen Blattsalat mit  
Hausdressing  
(Se, E)

16.50 CHF

## UNSERE DESSERTS

### ROSMARIN PANNA COTTA

mit Heidelbeercoulis, Cakechips  
(G, L, E, N)

9.50 CHF

### RHABARBER TRIFLE

Rhabarberkompott,  
Amaretticrumble, Erdbeerpüree  
Sauerrahmglace  
(G, L, E, N)

9.50 CHF



## UNSERE BOWLS

### WÄTTERSCHMÖCKERIN

gebratenes Pouletgeschnetzeltes  
mit grünem Spargel, Kräutern  
und Rohschinken  
gebackene Polentaschnitte  
hausgemachte  
Estragonmayonnaise  
dreifarbiges Karottengemüse  
(G, S, L, E)

19.50 CHF

### WELTENBUMMLER

Safranrisotto  
gebackener Ricotta  
Oliven-Kapern Gremolata  
geröstete Mandeln  
fein gehobelter Parmesan  
confierte Cherrytomaten  
gedünsteter Babyspinat  
(E, L, S)

19.50 CHF

### BOCCA BOWL

«Sayur Lodeh»  
malaysisches Gemüsecurry  
mit Kokosnussmilch  
Basmatireis mit Cashewnüssen  
gebratener Tofu  
Karotten, grüne Bohnen  
Weisskabis und Babymais  
gerösteter Sesam, Limettenschnitz  
(Ses, S, 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