MITTAGSMENU

*Mittwoch, 11. Mai 2016*

MENU I VEGI 18.50

Gratinierte Polentaschnitten mit Parmesan

*Salat mit roten Zwiebeln, Peperoni, Oliven*

MENU II VEGI 18.50

Risotto mit Pak-Choi und Granatapfelkernen

*Mascarpone*

MENU III 24.50

Mistkratzerli (CH) mit Rosmarinjus

*Ratatouille, Frühlingskartoffeln*

MENU IV 24.50

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit grünen Spargeln

*gewürzter Basmatireis, Peperoni-Vinaigrette*

***alle Menus mit Tagessuppe oder Salat***

Rote Linsensuppe 9.50

*Ananas, Chili*

Suppe und Blattsalat 15.00

Falafelburger\*\* 24.00

*Sesambrötli, Falafel, Muhamara, Joghurt, Tomaten, Zwiebeln*

*Salat, Pommes frites*

Bebekteller mit Merguez (CH) 24.00

*Chilikartoffeln, Tsatziki, Sumach-Tomatensalat mit roten Zwiebeln*

Veganer Mezeteller 24.00

*Falafel, Zucchettimus, Hummus, Randenmus,*

*Bulgur mit Champignons, Zatarcrostini*

***\* vegan \*\* vegan möglich***

*Wir beziehen unser Fleisch, hauptsächlich in Bio Qualität und bis auf wenige Spezialitäten, von der Metzgerei Weber in Wetzikon. Das Fleisch kommt direkt ab Hof aus der Region, wo die Tiere unter besten Bedingungen aufwachsen. Ohne Zwischenhandel und ohne lange Transportwege gelangt es direkt zu uns. Bianchi Comestibles beliefert uns mit Poulet aus der Schweiz und Fischen die ausschliesslich mit dem Sea Wealth Logo zertifiziert sind. Bio Eier aus Schweizer Freiland Haltung.*