

Speisekarte vom 24. - 27. Januar 2023



«Lass dich von Frost- und Frustzeiten nicht abhalten, an dein Blühen zu glauben!» (Helga Schäferling)

Tagesmenü; Vegi 17.- / Fleisch 19.-

(Beim Menü ist entweder der Salat oder die Tagessuppe dabei – Ausnahme: Feijoada* am Freitag)

Für SchülerInnen / StudentInnen oder mit Kultur-Legi, ist der Menü preis reduziert.
Bei uns kann man auch mit der Lunchcheck-Karte bezahlen.

Dienstag – Ukraine / Italien (Fusion)

Gemüsebrühe mit Polenta / Gemischter Salat mit Haussauce
Vegi Golubzi (Kohlwickel auf ukrainische Art) - mit Gemüseis
Golubzi (Kohlwickel auf ukrainische Art)



Mittwoch – Ukraine/Mamas-Küche (Fusion)

Kürbissuppe mit Randen würfeln / Sellerie-Rüebli Salat
Zucchini mit Pilzföhlung und Käse überbacken
Offen-Pouletschenkel mit Ukrainische Dill-Sauerrahm Kartoffeln



Donnerstag – Afrika/Thailand (Fusion)

Kokos-Zitronengrass Suppe / Gemischter Salat
Afrikanischer Süsskartoffeleintopf
African Chicken mit Reis und Broccoli



Freitag – Brasilien Nationalgericht*

Feijoada Completa (Schwarz-Bohneneintopf)
mit Schwein und Rindfleisch, Schüblig, Reis, Federkohl, Kleine Salat, Maniok-Farofa und
Orangenscheiben / Vegi Version ist mit Tofu und Seitan.



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 von 10:00 bis 18:00 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.