

Produktion, Nachhaltigkeit, Verantwortung

Gemüse, Salate, Kräuter

Das Gemüse, die Salate und Kräuter produzieren wir in unserer Bio-Gärtnerei in Glattfelden. Wir sind Mitglied bei ProSpecieRara.

Backwaren

Die Brote, Snacks, Kuchen, Torten und Patisserie stellen wir in unserer Bäckerei-Konditorei in Zürich-Oerlikon her.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Wir arbeiten ausschliesslich mit regionalen Produzenten zusammen. Das Fleisch beziehen wir vorwiegend von der Metzgerei Zellweger vom Zürcher-Oberland und den Fisch aus nachhaltiger Aquakultur oder MSC.

Nachhaltigkeit

Die Lebensmittel verarbeiten wir vielseitig und schonend, arbeiten mit der „Äss-Bar“ zusammen und die Grün- und Speiseabfälle kompostieren wir in unserer Bio-Gärtnerei. Ein geschlossener Kreislauf, ökologisch und nachhaltig.

Verantwortung

Wir übernehmen soziale Verantwortung und engagieren uns mit betreuten Ausbildungsplätzen für Menschen mit gesundheitlichen Einschränkungen.

Produktion

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über das Herstellungsverfahren, Zutaten und Allergene unserer Produkte.

# Menü

---

13. – 17. November 2017

**Montag, 13. November 2017**

Gulasch von der Rindsschulter mit Peperonistreifen

Kräuterreis

CHF 15.00

\*\*\*\*\*

Falafel Tätschli

Gemüse nach Marokkanischer Art mit Zitrone und Tomate

CHF 14.00

\*\*\*\*\*

Glattfeldener Bio-Kürbissuppe

Kohlrabicrèmesuppe

CHF 4.00 / CHF 8.50

**Dienstag, 14. November 2017**

Zellwegers Hirschwurst an Champignonsauce

Kartoffelgratin

CHF 15.00

\*\*\*\*\*

Penne Teigwaren mit gebratenen Auberginenwürfeln

Tomatensugo

CHF 14.00

\*\*\*\*\*

Karottensuppe mit Yuzu und Mandelmilch

Glattfeldener Bio-Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen

CHF 4.00 / CHF 8.50

**Mittwoch, 15. November 2017**

Kalbsnackchen in Kokosmilch und Zitronengras gegart

Bunter Reis

CHF 15.00

\*\*\*\*\*

Gebrotenes Schupfnudeln mit ProSpecieRara Federkohl

Kräuter-Frischkäse-Crème

CHF 14.00

\*\*\*\*\*

Kartoffel-Weissweinsuppe mit schwarzen Linsen

Suppe von ProSpecieRara Randen mit Apfel

CHF 4.00 / CHF 8.50

**Donnerstag, 16. November 2017**

Gebrotenes Pouletbrust an rosa Pfeffersauce

Safran-Erbseisrisotto

CHF 15.00

\*\*\*\*\*

Sautierte Zucchettischnitzel

Safran-Erbseisrisotto

CHF 14.00

\*\*\*\*\*

Gerstensuppe mit Bündnerfleisch und Salsiz

Gemüsesuppe Dörfliche Art

CHF 4.00 / CHF 8.50

**Freitag, 17. November 2017**

Gebrotenes Forellenfilets

Ofenkartoffel und Gemüse mit Avocado-Joghurt-Dip

CHF 15.00

\*\*\*\*\*

Cordon bleu vom Schweinsnierenstück

Ofenkartoffeln und Gemüse mit Avocado-Joghurt-Dip

CHF 15.00

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Cannelloni mit Ricotta und Spinat

CHF 14.00

\*\*\*\*\*

Tom Kha Gai mit Pouletbrust und Champignons

Tomatencremesuppe mit Croûtons

CHF 4.00 / CHF 8.50

Stellen Sie sich Ihr Menü wahlweise  
mit einer Suppe, Salat oder einem Dessert zusammen.

Alle Preise inkl. MWST.