

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.

Spargelwoche

14. – 18. Mai 2018

Montag, 14. Mai 2018

Gebratene Mägenwiler Pouletbrust an Schnittlauchrahmsauce

Weisses Spargelrisotto

CHF 15.00

Cannelloni mit Spinat- und Ricottafüllung

CHF 14.00

Spargelcrèmesuppe

Rote Linsensuppe mit Gemüsewürfeli

CHF 4.00 / CHF 8.50

Dienstag, 15. Mai 2018

Bratwurst von der Metzgerei Zellweger an Rosmarinjus

Junge Kartoffeln und Spargeln

CHF 15.00

Taboulé lauwarm serviert mit würzigem Ratatouille

CHF 14.00

Kokos-Currysuppe mit Gemüse

Grüne Spargelsuppe mit gerösteten Mandelplättli

CHF 4.00 / CHF 8.50

Mittwoch, 16. Mai 2018

Glasierter Kalbshals an Rotweinjus

Hausgemachter Kartoffelstock

CHF 15.00

Zucchettitäschli auf Linsen-Spargeleintopf

CHF 14.00

Brokkolisuppe

Süsskartoffelsuppe mit Blattkoriander

CHF 4.00 / CHF 8.50

Donnerstag, 17. Mai 2018

Gebratenes Schweinskotelett an Morchel-Rahmsauce

Gemüsereis

CHF 15.00

Gemüseravioli an Spargelragout à la crème

CHF 14.00

Tomatensuppe mit schwarzen Oliven

Fenchelsuppe mit Soisson-Bohnen

CHF 4.00 / CHF 8.50

Freitag, 18. Mai 2018

Seelachs im Flakesmantel gebacken

Gemüsereis und Tartarsauce mit Joghurt

CHF 15.00

Cordon bleu vom Schweinsnierstück

Gemüsereis und Tartarsauce mit Joghurt

CHF 15.00

Spargel-Pastaauflauf mit confierten Cherry Tomaten

CHF 14.00

Karottencrèmesuppe

Seeländer Gemüsesuppe

CHF 4.00 / CHF 8.50

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

Alle Preise inkl. MwSt.

Allergene

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.