

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

11. – 15. Juni 2018

Montag, 11. Juni 2018

Kalbsschulterstreifen an Körnersenfauce

Pilaw-Reis mit Schnittlauch

CHF 15.00

In Avocado-Öl gebratene Peperonistreifen auf Linseneintopf

CHF 14.00

Minestrone

Spinatcrèmesuppe mit Frischkäse

CHF 4.00 / CHF 8.50

Dienstag, 12. Juni 2018

Panierte Schweinsschnitzel

Teigwarensalat mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

CHF 15.00

Hausgemachte Gemüselasagne

CHF 14.00

Kokos-Zitronengrassuppe mit Gemüse und Shiitake-Pilzen

Haferflockensuppe mit Gemüsebrunoise

CHF 4.00 / CHF 8.50

Mittwoch, 13. Juni 2018

Mägenwiler Pouletbrust mit Dörrtomatenfüllung

Weissweinsrisotto mit Gemüsestroh

CHF 15.00

Taboulé von buntem Quinoa mit Minze und

Zitronen-Olivenöl warm serviert

Sautierte Zucchettischnitzeli und Zaziki

CHF 14.00

Gurkenkaltchale mit griechischem Joghurt

Kartoffelsuppe mit Thymian

CHF 4.00 / CHF 8.50

Donnerstag, 14. Juni 2018

Glasierter Schweinshals mit Dörraprikosen gespickt

Kartoffel-Lauchgratin

CHF 15.00

Vielkorn-Getreiderisotto mit gedünsteten Kohlrabiwürfeli

CHF 14.00

Gurkenkaltchale mit griechischem Joghurt

Tomatensuppe mit Olivenpesto

CHF 4.00 / CHF 8.50

Freitag, 15. Juni 2018

Buntbarschfilets im Ei gebraten

Hoisinsauce

Reis mit Erbsen

CHF 15.00

Hausgemachtes Cordon bleu vom Schweinsnierstück

Reis mit Erbsen

CHF 15.00

Penne al'arrabiata mit Grana Padano und

frischem Rosmarin aus dem Hausgarten

CHF 14.00

Pfälzer Karottensuppe mit Zitrone

Stangenselleriesuppe mit Birne

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.