

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

09. – 13. Juli 2018

Montag, 09. Juli 2018

Zellwegers-Kalbsbratwurst an Körnersenfsauce
Kartoffelsalat und marinierte Tomatenschnitze

CHF 15.00

Tortellini mit Ratatouille und Parmesan

CHF 14.00

Kalte Gurkensuppe mit Joghurt
Karottensuppe mit Honig

CHF 4.00 / CHF 8.50

Dienstag, 10. Juli 2018

Poulet-Texas-Steak
Tomatenrisotto und Kefen

CHF 15.00

Ofenkartoffeln und Gemüse mit Tartarsauce

CHF 14.00

Kalte Gurkensuppe mit Joghurt
Seeländer Gemüsesuppe
mit hausgemachten Olivenbrot-Cracker

CHF 4.00 / CHF 8.50

Mittwoch, 11. Juli 2018

Gulasch von der Rindsschulter
Pilaw-Reis mit Gartenerbsen

CHF 15.00

Crêpes gefüllt mit Pilzragout
Blattspinat à la crème

CHF 14.00

Tomatensuppe mit Basilikum-Oliven-Pesto
Wassermelonen-Kaltschale mit Apfelsaft

CHF 4.00 / CHF 8.50

Donnerstag, 12. Juli 2018

Gebratenes Schweinssteak an grüner Pfeffersauce
Kartoffelgratin

CHF 15.00

Äplermagronen mit gebratenen Apfelschnitzen

CHF 14.00

Karottensuppe mit Ingwer und Kokosmilch
Wassermelonen-Kaltschale mit Apfelsaft

CHF 4.00 / CHF 8.50

Freitag, 13. Juli 2018

Dorschrücken Piccata
Teigwaren mit Curry-Tomatensauce

CHF 15.00

Hausgemachtes Cordon bleu vom Schweinsnierstück
Teigwaren mit Curry-Tomatensauce

CHF 15.00

Quinoa mit Gartenkräuter
Lauwarmes Glattfelder Bio-Gemüse mit Zitronenabrieb

CHF 14.00

Gerstensuppe mit Gemüsebrunoise
Broccolisuppe

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.