

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. August 2018

Montag, 13. August 2018

Ungarisches Rindsgulasch mit Rauchpaprika
und Zitronenabrieb
Trockenreis mit Gartenerbsen

CHF 15.00

Spinat-Mascarpone-Ravioli an Eierschwämmli-
sauce

CHF 14.00

Kohlrabisuppe mit Safran
Minestrone

CHF 4.00 / CHF 8.50

Dienstag, 14. August 2018

Panierte Schweinsschnitzel mit Kartoffelsalat
und marinierten Glattfelder Bio-Tomaten

CHF 15.00

Älplermagronen mit Apfel-Birnen-Kompott

CHF 14.00

Gazpacho mit Glattfelder Bio-Gemüse
Süßkartoffelsuppe mit Ingwer

CHF 4.00 / CHF 8.50

Mittwoch, 15. August 2018

Mägenwiler Pouletbrust mit Peperoni-Spickel an Marsalajus
Bramata-Polenta mit Parmesan

CHF 15.00

Afrikanische Reispfanne
Pikante Mango-Papaya-Salsa

CHF 14.00

Gazpacho mit Glattfelder Bio-Gemüse
Zucchettisuppe mit Crème fraîche und Thymian

CHF 4.00 / CHF 8.50

Donnerstag, 16. August 2018

Thurgauer-Trutenschenkelragout mit Champignons
und Silberzwiebel
Hausgemachter Kartoffelstock

CHF 15.00

Cannelloni mit Ricotta und Glattfelder Bio-Gemüse

CHF 14.00

Broccolisuppe
Vichyssoise (Kalte Kartoffel-Lauchsuppe)

CHF 4.00 / CHF 8.50

Freitag, 17. August 2018

Zanderfilets im Sesam gebraten
Asiatische Nudelpfanne mit Wasabisauce

CHF 15.00

Hausgemachtes Cordon bleu vom Schweinsnierstück
Bratkartoffeln und Gemüse-Tartarsauce

CHF 15.00

Asiatische Nudelpfanne mit Wasabisauce
und Samosa

CHF 14.00

Karottensuppe mit Kokosmilch und Zitronenabrieb
Vichyssoise (Kalte Kartoffel-Lauchsuppe)

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.