

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

17. September – 21. September 2018

Montag, 17. September 2018

Poulet-Ragout an Kressesauce mit Wildreis

CHF 15.00

Auberginen-Mussaka mit Wildreis

CHF 14.00

Gerstensuppe mit Gemüse
Glattfelder Bio-Kürbiscrèmesuppe

CHF 4.00 / CHF 8.50

Dienstag, 18. September 2018

Zellwegers Schweinsbratwurst mit thailändischen Aromen
an Limettensauce

Fusilli mit Gemüsestreifen und schwarzem Sesam

CHF 15.00

Spinat-Ravioli an tomatisierter Parmesan-Rahmsauce
und frischen Kräutern

CHF 14.00

Broccolisuppe mit Pinienkernen
Glattfelder Bio-Süsskartoffelsuppe

CHF 4.00 / CHF 8.50

Mittwoch, 19. September 2018

Schweinsrahmschnitzel mit Hörnli nach Grossmutter-Art

CHF 15.00

Eierschwämmli-Risotto mit Rucola und Parmesansplitter

CHF 14.00

Minestrone
Karottencrèmesuppe mit Honig

CHF 4.00 / CHF 8.50

Donnerstag, 20. September 2018

Rindsschmorbraten an Rotweinjus
mit hausgemachtem Kartoffelstock

CHF 15.00

Spätzli an Kürbissauce mit gerösteten Kernen
und glasierten Marroni

CHF 14.00

Tomatensuppe mit Oliven Crostini
Blumenkohlrèmesuppe

CHF 4.00 / CHF 8.50

Freitag, 21. September 2018

Dorschrücken-Filets im Ei gebraten
mit Dillsauce und Quinoa-Pfanne

CHF 15.00

Hausgemachtes Cordon bleu vom Schweinsnierstück
Kartoffelsalat und Kräuterquark

CHF 15.00

Gemüsetortilla mit Kartoffelsalat

CHF 14.00

Haferflockensuppe
Glattfelder Bio-Kürbissuppe mit Kürbiskernen

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.