

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

08. – 12. Oktober 2018

Montag, 08. Oktober 2018

Am Stück gebratene Trutenbrust an Thymianjus
und Kartoffel-Chili Wedges

CHF 15.00

Safran-Risotto mit Gartenerbsen und Ofentomaten

CHF 14.00

Glattfelder Bio-Kürbissuppe mit Maroniwürfel
Broccolicrèmesuppe

CHF 4.00 / CHF 8.50

Dienstag, 09. Oktober 2018

Hirschpfeffer mit hausgemachten Eier-Spätzli
und geschmortem Rotkraut

CHF 15.00

Gefüllte Peperoni auf Tomatensugo
mit Gemüse-Quinoa

CHF 14.00

Frischkäsecrèmesuppe mit Gartenkräuter und Croûtons
Glattfelder Bio-Süsskartoffelsuppe mit Ingwer

CHF 4.00 / CHF 8.50

Mittwoch, 10. Oktober 2018

Zellwegers Schweinsbratwurst an Rotweinjus mit
Röstzwiebel und Kartoffelpuffer

CHF 15.00

Fusilli an Tomaten-Gemüsesauce
mit marinierten Mozzarella Perlen

CHF 14.00

Crèmesuppe von gebratenem Blumenkohl
Glattfelder Bio-Kürbissuppe mit Kürbiskernöl

CHF 4.00 / CHF 8.50

Donnerstag, 11. Oktober 2018

Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Teigwaren
und Mischgemüse

CHF 15.00

Romanische Gnocchi mit Grana Padano überbacken
an Waldpilzsauce

CHF 14.00

Pfälzer Karottensuppe mit Kurkuma und Mandelmilch
Kartoffel-Lauchsuppe

CHF 4.00 / CHF 8.50

Freitag, 12. Oktober 2018

Gebratene Lachstranche an Weisweinsauce
mit Mandarinenabrieb und Fried Rice

CHF 15.00

Hausgemachte Cordon bleu vom Schweinsnierstück
mit gratinierten Kartoffelwürfeli an Rahmsauce

CHF 15.00

Fried Rice mit Frühlingsrollen an Sweet Chili Sauce
mit Mangowürfeli

CHF 14.00

Tomatencrèmesuppe
Tom Kah Gai mit Suppenhuhn und Shiitake Pilzen

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.