

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

05. – 09. November 2018

Montag, 05. November 2018

Gebratenes Schweinskotlett mit BBQ Aroma
Tortiglioni mit Tomatensugo

CHF 15.00

Kartoffel-Gnocchi mit Mozzarella und Tomatensugo

CHF 14.00

Glattfelder Bio-Kürbissuppe mit Kürbiskernen
Safran-Gemüsesuppe mit Croûtons

CHF 4.00 / CHF 8.50

Dienstag, 06. November 2018

Am Stück gebratene Trutenbrust an Thymian-Balsamicojus
Bratkartoffeln und Blattspinat à la Crème

CHF 15.00

Penne all'arrabiata mit Glattfelder Bio-Auberginen-Würfeli

CHF 14.00

Glattfelder Bio-Kürbissuppe mit Kokosmilch
Geröstete Haferflockensuppe mit Gemüse

CHF 4.00 / CHF 8.50

Mittwoch, 07. November 2018

Zellwegers-Hackbraten an Schnittlauchrahmsauce
Kartoffelstock und Vichy-Karotten

CHF 15.00

Gemüseragout an Safransauce mit Getreiderisotto

CHF 14.00

Fenchelsuppe mit Birne
Glattfelder Bio-Kürbissuppe mit Zitronenabrieb
und Muskatblüte

CHF 4.00 / CHF 8.50

Donnerstag, 08. November 2018

Gebeizter Rindschmorbraten
Teigwaren mit Lauchstreifen

CHF 15.00

Chili sin Carne mit Tofu-Würfeli und Wildreis

CHF 14.00

Glattfelder Bio-Kürbiscrèmesuppe
Linsensuppe mit Spinat

CHF 4.00 / CHF 8.50

Freitag, 09. November 2018

Sautierte Goldbrassenfilets
Wasabisauce und Fried-Rice

CHF 15.00

Hausgemachtes Cordon bleu vom Schweinsnierstück
Kartoffel-Tomaten-Gratin

CHF 15.00

Gebackene Gemüse-Frühlingsrollen
Fried-Rice und Wasabisauce

CHF 14.00

Glattfelder Bio-Kürbissuppe mit Kürbisöl
Minestrone

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.