

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

03. – 07. Dezember 2018

Montag, 03. Dezember 2018

Schinkli-Braten an Honig-Senfsauce
Salzkartoffeln und Dörrbohnen

CHF 15.00

Gemüseravioli an Zitronencrèmesauce
mit gerösteten Pinienkernen und marinierten
Tomatenwürfeli

CHF 14.00

Grüne Linsensuppe mit Lauch
Glattfelder Bio-Kürbissuppe mit Orangenabrieb

CHF 4.00 / CHF 8.50

Dienstag, 04. Dezember 2018

Ragout vom Rindsschulterfilet
Zartweizen mit Gemüsebrunoises

CHF 15.00

Süsskartoffelstampf mit Gemüse-Champignonragout

CHF 14.00

Glattfelder Bio-Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen
Fenchelsuppe

CHF 4.00 / CHF 8.50

Mittwoch, 05. Dezember 2018

Lasagne mit Bolognese vom Zürcher Oberländer Weiderind

CHF 15.00

Fried Rice mit sweet & sour Gemüse

CHF 14.00

Minestrone
Glattfelder Bio-Kürbiscrèmesuppe mit Curry

CHF 4.00 / CHF 8.50

Donnerstag, 06. Dezember 2018

Zellwegers Ofenfleischkäse mit Bratenjus und Kartoffelgratin

CHF 15.00

Quinoa-Eintopf mit gebratenem Wurzelgemüse
und Baumnussvinaigrette

CHF 14.00

Crèmesuppe vom ProSpecieRara Kürbis „Vert Olive“
Kohlrabisuppe mit exotischen Aromen

CHF 4.00 / CHF 8.50

Freitag, 07. Dezember 2018

Sautierte Forellenfilets an Weissweinsauce
Mandelreis mit Blattspinat

CHF 15.00

Hausgemachtes Cordon bleu vom Schweinsnierstück
Teigwarenauflauf und Peperonata

CHF 15.00

Teigwarenauflauf und Peperonata

CHF 14.00

Glattfelder Bio-Kürbissuppe mit Croûtons
Geröstete Haferflockensuppe mit Schnittlauch

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.