

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

14. – 18. Januar 2019

Montag, 14. Januar 2019

Pouletcurry mit Gartenerbsen und Bambuserzen
Trockenreis

CHF 15.00

Appenzeller Pastaspitzen mit schwarzem Pfeffer
an Lauch-Weissweinsauce
mit gebratenen Birnenwürfeli und gerösteten Baumnüssen

CHF 14.00

Tomatencremesuppe mit Basilikum und schwarzen Oliven
Haferflockensuppe mit Gemüsebrunoise

CHF 4.00 / CHF 8.50

Dienstag, 15. Januar 2019

Fleischvogel an Balsamicojus mit Schwarzwälder Rohschinken
und Kartoffelgratin

CHF 15.00

Gebratene Zucchetti-Schnitzel mit Thymian-Chili-Olivenöl
Teigwaren an Tomatensugo

CHF 14.00

Karottensuppe mit Ingwer
Broccolicremesuppe

CHF 4.00 / CHF 8.50

Mittwoch, 16. Januar 2019

Gebratenes Schweinssteak an Champignonrahmsauce
mit Teigwaren und Mischgemüse

CHF 15.00

Safranrisotto mit Mischgemüse

CHF 14.00

Pastinakensuppe mit Apfel
Süssmaissuppe mit Popcorn

CHF 4.00 / CHF 8.50

Donnerstag, 17. Januar 2019

Schinkenschnitzel an Körnersenfauce mit Apfel-Sauerkraut
und Ofenkartoffeln

CHF 15.00

Marokkanischer Linseneintopf mit Ofenkartoffeln
und veganer Tzatziki

CHF 14.00

Kürbiscremesuppe
Geröstete Brotsuppe mit Lauch

CHF 4.00 / CHF 8.50

Freitag, 18. Januar 2019

Gebratene Lachstranche mit Ratatouillesauce
und Reis

CHF 15.00

Hausgemachtes Cordon bleu vom Schweinsnierstück
Teigwaren mit Ratatouillesauce

CHF 15.00

Chili sin Carne mit Reis

CHF 14.00

Blumenkohlcremesuppe mit Mandelplättchen
Asiatische Gemüsebouillon mit Fideli

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.