

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

---

18. – 22. März 2019

**Montag, 18. März 2019**

Kalbsgeschnetzeltes an Körnersenfauce  
mit Teigwaren

CHF 15.00  
\*\*\*\*\*

Gebratene Kartoffelgnocchi und Zucchini an Tomatensugo  
und Grana Padano Splitter

CHF 14.00  
\*\*\*\*\*

Topinamburcrèmesuppe  
Karottensuppe mit Zitronenabrieb ✓

CHF 4.00 / CHF 8.50

**Dienstag, 19. März 2019**

Glasierter Schweinsbraten mit Ahornsirup und Weizenbier  
und Gemüsereis

CHF 15.00  
\*\*\*\*\*

Gemüse-Kartoffeleintopf  
mit Süssmais-Taler

CHF 14.00  
\*\*\*\*\*

Geröstete Brotsuppe mit Flachpetersilie ✓  
Tomatensuppe

CHF 4.00 / CHF 8.50

**Mittwoch, 20. März 2019**

Pouletbrust an Champignonsauce  
mit Kartoffelgratin

CHF 15.00  
\*\*\*\*\*

Dörrotomaten-Bärlauchrisotto  
und gedünstetes Mischgemüse

CHF 14.00  
\*\*\*\*\*

Kohlrabisuppe mit Gartenkresse  
Linsensuppe mit Ajvar ✓

CHF 4.00 / CHF 8.50

**Donnerstag, 21. März 2019**

Kräuter Hacksteak an grüner Pfeffer-Rahmsauce  
und hausgemachter Kartoffelstock

CHF 15.00  
\*\*\*\*\*

Spinat-Tortellini mit Peperonata und gerösteten Pinienkernen

CHF 14.00  
\*\*\*\*\*

Seeländer Gemüsesuppe ✓  
Griessuppe mit Lauchstreifen ✓

CHF 4.00 / CHF 8.50

**Freitag, 22. März 2019**

Buntbarsch in schwarzem Sesam gebraten  
mit Gemüseragout und Bulgurpfanne

CHF 15.00  
\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Cordon bleu vom Schweinsnierstück  
und Teigwaren an Tomaten-Basilikum-Crème

CHF 15.00  
\*\*\*\*\*

Bulgurpfanne mit Gemüseragout und Granny Smith Streifen

CHF 14.00  
\*\*\*\*\*

Frischkäsecrèmesuppe mit Weisswein und Gartenkräuter  
Süsskartoffelsuppe mit gebratenem Blumenkohl ✓

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.