

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 ✓
Griesssuppe 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.