FiBL

BIOCUISINE
HIER WERDEN ZU 90–100 % BIO-ZERTIFIZIERTE PRODUKTE VERWENDET.

Café • Restaurant

Mittagessen

Essenszeiten
12:00 bis 13:00

KW 37/25	Suppe	Rein pflanzlich	Fleisch/Vegetarisch
Montag 08.09.	Tagessuppe	Gnocchi mit Tomatensauce Spinat	Käse Törtchen Ofenkartoffeln Zucchetti
Dienstag 09.09.	Klare Zwiebelsuppe	Kichererbensen Eintopf Jasminreis Blumenkohl	Hackbraten Fleisch vom FiBL Hof Spätzli Sommergemüse
Mittwoch 10.09.	Zucchetti-suppe	Hörnli mit Sonnenblumen-Bolognese Fenchel	Pastetli mit Brätkügeli Reis Erbs und Rüebli
Donnerstag 11.09.	Kürbissuppe	Rüebli Burger Gersotto Bohnen	Siedfleischsalat mit Pommes
Freitag 12.09.	Tagessuppe	Couscous Pfanne mit Soja Tempe	Polentaschnitte mit Käse überbacken Gemüse

Alle unsere Gerichte sind aus biologischen Zutaten.
Ausnahmen werden gekennzeichnet. *
Unsere Küche ist gemäss Bio-Cuisine
und Gout-mieux zertifiziert.

Wir verwenden nur Schweizer Fleisch in Bio-Knospe-Qualität
oder aus FiBL Versuchen. Fisch gem. Deklaration im Menu.
Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.