



LUNCH

MONTAG, 3. – FREITAG, 7. MAI 2021

V Spargelsalat mit Erdbeeren und
Thai-Basilikum

BUN THIT NUONG

25.50

Reisnudeln mit Bio-Schweinehack-
Bällchen, scharfer Currysauce und
gebratenem Broccoli (B, D, F, R)

V **DAU HAM** (A, F, O)

24.50

Bohneneintopf mit Seitan, rotem
Curry, Kartoffeln, Kräutern,
Erdnüssen und Bio-Hausbrot (A, E)

V Stickyrice mit Sanddornsauce und
Maroni (H)

DEKLARATION

Rind, Kuh und Kalb

Schwein

Poulet

Felche

Bio Schweiz

Bio Schweiz

Bio Schweiz | Frankreich

Zürichsee

V vegan

v vegetarisch

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E Erdnüsse

F Sojabohnen

G Milch (Laktose)

H Hartschalenobst (Nüsse)

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere



TEE

TAGESTEE À DISCRETION

3.50

Ohne Zucker



HOMEMADE

Da Chanh (hot | cold) 30 cl **5.00**

Frischer Limettensaft, 50 cl **7.50**
Zuckersirup, Soda

Que Chanh (hot | cold) 30 cl **5.00**

Frischer Limettensaft, 50 cl **7.50**
Zimtsirup, Soda

Hot Sanddorn Lemonade 30 cl **5.00**

50 cl **7.50**

Kombucha 30 cl **5.00**

homemade 50 cl **7.50**

Erdbeer-Rhabarber-Shrub 30 cl **5.00**

mit Soda 50cl **7.50**



COFFEE

KAFI BLUTT

2.50

Espresso | Americano
ohne Beilage