

AU MENU CETTE SEMAINE

À PARTIR DU 01.06

- Boeuf sauté aux oignons et riz cantonais
- Boulettes à la coréenne, poêlée de pak-choï et basmati bio
- Dés de poulet marinés avec épinards sésame et grapefruit
- Émincé de poulet à la zurichoise
- Émincé végétalien aux morilles, asperges et tagliatelles
- Émincé végétalien marinés avec épinards sésame et grapefruit
- Émincé végétarien à la zurichoise
- Filets de perche à la biennoise et accompagnements
- Penne bio al Pesto Rosso (maison) & Mozzarella
- Poulet printanier aux morilles, asperges et tagliatelles



AUF DER SPEISEKARTE DIESE WOCHE

AB DEM 01.06.

- Rindfleischpfanne mit Zwiebeln und kantonesischem Reis
- Koreanische Fleischbällchen, Pak-Choi-Pfanne und Bio-Basmatireis
- Marinierte Hähnchenwürfel mit Sesamspinat und Grapefruit
- Hähnchenstreifen nach Zürcher Art
- Veganes Geschnetzeltes mit Morcheln, Spargel und Tagliatelle
- Mariniertes veganes Geschnetzeltes mit Sesamspinat und Grapefruit
- Vegetarisches Geschnetzeltes nach Zürcher Art
- Eglifilets nach Bieler Art mit Beilagen
- Bio-Penne al Pesto Rosso (hausgemacht) & Mozzarella
- Frühlingshähnchen mit Morcheln, Spargel und Tagliatelle

