





Vegi Day

Freitag, 10. März 2017

Vorspeisen

 Rittersalat Bunter Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette garniert mit Radiesli, Cherry-Tomaten und Cashew-Nüssen	CHF	10.50
 Tomaten-Avocado-Tatar serviert auf Zucchetticarpaccio	CHF	14.50
Gebackenes Tartelette vom Ziegenfrischkäse von Susanne Klemenz aus Suhr AG mit Thymian, roten Zwiebeln und Honig serviert auf buntem Wildkräuterbeet	CHF	15.50
Tzatziki Terrine angerichtet auf grillierter Aubergine begleitet von Peperoni gefüllt mit Couscous geräuchert mit Apfelholz und serviert im Glas	CHF	15.50

Suppen

 Rüebli-Kokosnuss-Suppe	CHF	10.50
Steinpilz-Cappuccino	CHF	13.50
Pfiffige Schwarzwurzelcrèmesuppe	CHF	10.50



Vegi Day

Freitag, 10. März 2017

Hauptspeisen

 Pikantes Sauerkraut-Thai Curry serviert mit Linsennocken	CHF	26.50
Gemüse Capuns in einer feinen Käsesauce geschmort serviert mit gebratenen Steinpilzen	CHF	28.50
 Mit mediterranem Gemüse gefülltes Säckli angerichtet auf gedünstem Spinat	CHF	24.50
Fregola Sarda serviert mit einem lauwarmen Salat von kurzgebratenem Nüsslisalat, Cherry-Tomaten, Champignons und Kernen	CHF	24.50
Ofenkartoffeln gefüllt mit buntem Gemüse und Frischkäse serviert auf frühlingshaftem Salatbeet garniert mit Avocado und Blüten	CHF	20.50
Weisse Spargeln serviert mit Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise	klein CHF gross CHF	18.50 27.50

Vegane Gerichte

Weitere Vegi Days im 2017:

7. April / 12. Mai / 9. Juni / 14. Juli / 11. August / 8. September / 13. Oktober / 10. November / 8. Dezember