

Staff restaurant Eldora - Eawag

| Monday, 22. November | Tuesday, 23. November | Wednesday, 24. November | Thursday, 25. November | Friday, 26. November |
|---|--|---|--|---|
| SOUP Gemüsebouillon mit Backerbsen und Kräuter | SOUP Kürbiscrèmesuppe | SOUP Tomatencrèmesuppe | SOUP Rosenkohlsuppe mit Baumnüssen | SOUP Geflügelbouillon mit Glasnudeln und Pouletstreifen <i>Fleisch: Geflügel Schweiz</i> |
| 3.00 | 3.00 | 3.00 | 3.00 | 3.00 |
| DAILY MENU 1 "Pasta-Plausch" Pasta Kräuter-Specksauce Tomaten-Olivensauce oder Hausgemachtes veganes Rucolapesto Grillgemüse Reibkäse <i>Fleisch: Schwein Schweiz</i> | DAILY MENU 1 Kalbsbratwurst oder vegetarisches Valesschnitzel Zwiebelsauce Butterrösti Broccoli mit Mandeln <i>Fleisch: Kalb/Schwein Schweiz</i> | DAILY MENU 1 Frühlingsrolle Sweet-Chilisauce Gebratener Reis mit Erbsen und Mais Asiagemüse mit Sprossen | DAILY MENU 1 Hackbraten oder Soja-Gemüsetätschli Rotweinjus Kartoffelstock Grüne Bohnen <i>Fleisch: Schwein/Rind Schweiz</i> | DAILY MENU 1 Chicken Nuggets oder Gemüseknusperli Pommes Frites Mischgemüse <i>Fleisch: Geflügel Schweiz</i> |
| 10.50 | 10.50 | 10.50 | 10.50 | 10.50 |
| DAILY MENU 2 Pouletbrust gefüllt mit Kräutern Mascarpone Rosmarinjus Bratkartoffeln Erbsli und Rüeblli <i>Fleisch: Geflügel Schweiz</i> | DAILY MENU 2 Crêpes gefüllt mit Eierschwämmli-Ragout Pizokel Glasierte Karotten Rosenkohl | DAILY MENU 2 Hirscheschnetzeltes Preiselbeer-Pilzsauce Eierspätzli Rotkraut Gebratene Kürbiswürfel <i>Wild: Österreich</i> | DAILY MENU 2 Hausgemachte Blätterteigtaschen mit Spinat und Feta Lauch a la crème Sauerkraut Waldpilze mit Peterli | DAILY MENU 2 Lachssteak mit Kräuterkruste Zitronenöl Quinoa Gebratener Fenchel <i>Fisch: Lachs Norwegen</i> |
| 14.50 | 14.50 | 14.50 | 14.50 | 14.50 |
| DAILY MENU 3 | DAILY MENU 3 | DAILY MENU 3 | DAILY MENU 3 | DAILY MENU 3 |
| HOT / COLD BUFFET | HOT / COLD BUFFET | HOT / COLD BUFFET | HOT / COLD BUFFET | HOT / COLD BUFFET |
| 100g: 2.80 | 100g: 2.80 | 100g: 2.80 | 100g: 2.80 | 100g: 2.80 |
| DESSERT Haselnussrolle | DESSERT Jogurt-Passionsfrucht Mousse | DESSERT Schokoladenmuffin | DESSERT Panna Cotta mit Himbeerpüree | DESSERT Vanillecrème mit Zimt-Zwetschgen |
| 3.00 | 3.00 | 3.00 | 3.00 | 3.00 |

Die Menus sind inklusive einer Komponente: Daily Soup, Daily Salad, Daily Juice, 1 Frucht oder Daily Dessert

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Für Goût Mieux Gerichte verwenden wir ausschliesslich natur- und tiergerechte Zutaten in Bio-Qualität.

Legende Icons: Vegetarisch (1 Blatt), Vegan (2 Blatt), Laktosefrei, Glutenfrei

Öffnungszeiten

Montag - Freitag: Coffee-Bar & Lounge 08.00 - 15.30 Uhr, Restaurant: 11.30 - 13.30 Uhr.