

Restaurant Eulachstrand

29. Mai bis 02. Juni 2023

**Läbes
raum**
sozial & professionell

Menü mit Fleisch

Vegetarisches Menü

Montag

Pfingstmontag
Wir haben geschlossen

Dienstag

Braten vom Schweinsnierstück
an Pilzrahmsauce (XGL)
dazu Nudeln (G)
und Karotten

gefüllte Riesen-Champignons
mit Kräuterfrischkäsefüllung (GL)
dazu Safranrisotto (L)
und glasierte Erbsen (L)

Mittwoch

Zarter Rindsbrustkern
an BBQ-Sauce
dazu Ofen-Kartoffelschnitze
und Broccoli

Tomme in Rosmarinkruste (GL)
auf Buchweizen-Bohnensalat
an Zitronen-Joghurtdressing (L)

Donnerstag

Gebratenes Pouletbrüstli
an Gemüse-Thaicurry
dazu Basmatireis

Kartoffel-Käsekroketten im Rapsmantel (GL)
auf rahmigem Lauchgemüse (L)
und gerösteten Baumnüssen

Freitag

Zanderfilet (Kasachstan)
mit Kürbiskernkruste (GL)
auf Spargel-Cherrytomatengemüse
und Weissweirisotto (XL)

Mexikanische Weizentortillas
gefüllt mit pikantem Gemüse-Bohnen-Mais
Eintopf mit Guacamole und Tortilla-Chips (G)

Reservationen bitte bis 9.00 Uhr unter 052 235 13 35.

Menü à CHF 17.00 (inkl. Suppe, Salatbuffet, Dessert und Winterthurer-Leitungswasser) / Salatbuffet CHF 10.00.

Essensausgabe: 11:45 Uhr bis 13:00 Uhr. Menüänderungen vorbehalten (Alle Preise inkl. MwSt.).

Fleischerzeugnisse stammen aus der Schweiz, sofern nicht anders ausgewiesen. (#) Nach biologischen Methoden angebautes Gemüse aus der Läbesknospe.

Allergene: Unser Küchenpersonal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien. (L) enthält Laktose (G) enthält Gluten (X) kann Spuren von Alkohol enthalten. Bitte beachten Sie: Trotz aller Vorsicht bei der Zubereitung, können wir nicht ausschliessen, dass auch Speisen die nicht mit (G) markiert sind, Spuren von Gluten enthalten können.