Restaurant Eulachstrand

15. - 19. April 2024

Läbes ruum
sozial & professionell

	Menü mit Fleisch	Vegetarisches Menü
Montag	Kalbsblankett mit Estragon (GL) Kartoffelstock (L) Erbsen und Karotten	Glasiertes Wurzelgemüse (Karotten, Randen, Pastinaken und Radiesli) auf Randengersotto (GL) dazu frische Brunnenkresse und geröstete Pinienkerne
Dienstag	Rindshackbraten an Zwiebelsauce (XG) Spiralen (GL) Blumenkohl mit Petersilie und Baumnüssen	Spaghetti mit frischem Blattspinat, Cherrytomaten, Bundzwiebeln, Pesto und Parmesan dazu Sesam-Blätterteigstangen (GL)
Mittwoch	Orientalischer Pouletspiess (G) mit Basmatireis Zucchetti, Peperoni, Karotten und Kabis an Tomatensauce	Süsskartoffel Wedges aus dem Ofen serviert mit Spargeln, Broccoliröschen und getrocknete Tomatenstreifen an Sauce Hollandaise (L)
Donnerstag	Schweinsgeschnetzeltes (GX) an pikanter Paprikasauce dazu Spätzli (GL) Bohnenbündel umwickelt mit Speck (Schweinefleisch)	Pad Thai, thailändisches Reisnudelgericht mit Tofu, Karotten, Ei, Bundzwiebeln, Sojasprossen, Erdnüssen, Chili, Koriander und Limetten
Freitag	Gerösteter Spitzkohl (Zuckerhut) mit Nam Prik (thailändische Chili-Sauce) dazu gebratener Tofu und Fladenbrot	Kartoffel-Käsekroketten (GL) mit frischem Kräuter-Quark-Dip (L) auf Tomaten-Spinatsalat

Bitte um Anmeldung 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.