

Restaurant Eldora - A1 MOVE

Montag, 18. März	Dienstag, 19. März	Mittwoch, 20. März	Donnerstag, 21. März	Freitag, 22. März
SOUP  Kohlrabisuppe	SOUP  Tomatensuppe	SOUP  Gemüse-Curry-Suppe	SOUP Tom Ga Gung Soup Kokosmilchsuppe	SOUP  Mais-Gemüse-Suppe
PART 1.50 / EXT 3.30	PART 1.50 / EXT 3.30	PART 1.50 / EXT 3.30	PART 1.50 / EXT 3.30	PART 1.50 / EXT 3.30
DAILY SPECIAL  Mariniertes Saiblingfilet mit Blüten und Meersalz Prosecco-Halbrahmsauce Rucola-Reis Ratatouille <i>ca. 564 kcal / Fisch: Island</i>	DAILY SPECIAL  Rogen Josh Lammragout Scharfe Gewürzsauce Koriander-Bulgur Indisches Curry-Gemüse Joghurt-Raita <i>ca. 584 kcal / Fleisch: Irland</i>	DAILY SPECIAL  Tom Ga Gung Soup Kokosmilchsuppe mit Thailändischen Gewürzen Duftreis Asiatisches Gemüse mit Pilzen Crevettenspiessli <i>ca. 814 kcal / Fisch: Vietnam</i>	DAILY SPECIAL  Trutenschnitzel Salbei-Protein-Joghurt-Dip Dreifarbiges Quinoa Erbsen mit Borlottibohnen <i>ca. 577 kcal / Fleisch: Frankreich</i>	DAILY SPECIAL Katsu-Chicken Pouletoberschenkel in Pankopanade Tonkatsu-Sauce Jasminreis mit Sesam Süss-Saurer Kabissalat <i>ca. 770 kcal / Fleisch: Schweiz</i>
PART 9.50 / EXT 20.80	PART 9.50 / EXT 20.80	PART 9.50 / EXT 20.80	PART 9.50 / EXT 20.80	PART 9.50 / EXT 20.80
DAILY MENU 1  Tortelloni Caprese gefüllt mit Mozzarella und Tomaten Tomatensauce mit Getrockneten Tomaten Thymian-Zucchini Grana Padano <i>ca. 783 kcal</i>	DAILY MENU 1 St. Galler Chäsknöpfli-Gratin mit Speckstreifen Rüebliwürfeln Klosterchässauce Apfelmus Röstzwiebeln <i>ca. 1134 kcal / Fleisch: Schwein, Schweiz</i>	DAILY MENU 1 Mexikanische Reispfanne mit Peperoni, Kidney Beans, Mais, Zucchini Rinds Meat Balls Nachips-Crumble <i>ca. 745 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY MENU 1 Spaghetti Rahmsauce mit pikanter Salami und Gemüsewürfeln Grana Padano <i>ca. 944 kcal / Fleisch: Schwein, Schweiz</i>	DAILY MENU 1  Buure-Schüblig Meerrettich-Senf Kartoffelsalat mit Salatgurke Radiesli, Zwiebeln Salatspinat, HOLL-Rapsöl <i>ca. 787 kcal / Fleisch: Schwein, Schweiz</i>
PART 6.00 / EXT 15.80	PART 6.00 / EXT 15.80	PART 6.00 / EXT 15.80	PART 6.00 / EXT 15.80	PART 6.00 / EXT 15.80
DAILY MENU 2 Bärlauch-Hackbraten Kräuter-Senfsauce Farfalle Ratatouille <i>ca. 768 kcal / Fleisch: Rind, Schwein, Schweiz</i>	DAILY MENU 2 Pouletschenkelgeschnetzeltes Stroganoff Paprikasauce mit Champignons, Essiggurke und Peperonistreifen Trockenreis Sauerrahm <i>ca. 725 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY MENU 2  Schweinsvossen Bärlauch-Sauce Gebackene Frühlingkartoffeln Lattich mit gerösteten Baumüssen <i>ca. 708 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY MENU 2 Rindfleischvogel Schmorsauce mit Wurzelgemüse Quark-Bramata Erbsen mit Borlottibohnen <i>ca. 914 kcal / Fleisch: Rind, Schwein, Schweiz</i>	DAILY MENU 2  Gebratene Colin-Tranche Tomaten-Hummus Bergamotte-Mais-Couscous Blattspinat <i>ca. 578 kcal / Fisch: Südwest-Atlantik</i>
PART 8.50 / EXT 16.50	PART 8.50 / EXT 16.50	PART 8.50 / EXT 16.50	PART 8.50 / EXT 16.50	PART 8.50 / EXT 16.50
VEG BUFFET  Orecchiette-Pfanne mit Fenchel, Salbei, Broccoli und Valessgeschnetzeltes Gemüse-izl-Sauce Mediteranes Gemüse Gedämpfte Bohnen Mischgemüse Polenta-Spinat-Taschen Gebackene-Curry-Karotten	VEG BUFFET  Spinat-Käse-Wähe Frühlingkartoffeln Romanesco Tomaten-Mozzarella Glasierte Pfälzer Ratatouille	VEG BUFFET  Marrokanisches Omelette mit Gemüse und Kartoffeln Gewürzsauce Tee-Couscous mit Peterli Curry-Aubergine Orientalisches Gemüse Erbsli mit Pfälzerkarotten Ofenkartoffeln	VEG BUFFET  Bio-Alpkräutertofu-Piccata Tomatensauce 8-Korn-Getreide Gebackener Sellerie Apfel-Weisskohl Farfalle	VEG BUFFET  Germknödel (kein Tagesdessert) gefüllt mit Pflaumenmus Vanillesauce Schupfnudeln Blumenkohl mit Bröseln Tomatensauce mit Vales Gemüse-Tomaten-Reis Artischocken
PART 1.50 / EXT 3.00	PART 1.50 / EXT 3.00	PART 1.50 / EXT 3.00	PART 1.50 / EXT 3.00	PART 1.50 / EXT 3.00
HOT BUFFET Rösti Bulgur-Pfanne mit Schweinefleisch und Gemüse Poulet-Blanquette <i>Fleisch: Schweiz</i>	HOT BUFFET Bärlauch-Hackbraten Kräuter-Senfsauce Tortelli mit Rindfleischfüllung Ebly <i>Fleisch: Schweiz</i>	HOT BUFFET Chäsknöpfgratin mit Speckstreifen Lammragout Koriander-Bulgur <i>Fleisch: Schwein, Schweiz Fleisch: Lamm, Irland</i>	HOT BUFFET Mexikanische Reispfanne Schweinsvossen Bärlauchsauce Ofen-Kartoffeln <i>Fleisch: Schweiz</i>	HOT BUFFET Schweinsvossen Bärlauchsauce Gemüse-Quinoa Gebackene Kartoffeln
PART 1.70 / EXT 3.50	PART 1.70 / EXT 3.50	PART 1.70 / EXT 3.50	PART 1.70 / EXT 3.50	PART 1.70 / EXT 3.50
FRESH MARKET Frische Rohkost- und Dressingsalate vom Buffet mit verschiedenen Toppings und Brotstation	FRESH MARKET Frische Rohkost- und Dressingsalate vom Buffet mit verschiedenen Toppings und Brotstation	FRESH MARKET Frische Rohkost- und Dressingsalate vom Buffet mit verschiedenen Toppings und Brotstation	FRESH MARKET Frische Rohkost- und Dressingsalate vom Buffet mit verschiedenen Toppings und Brotstation	FRESH MARKET Frische Rohkost- und Dressingsalate vom Buffet mit verschiedenen Toppings und Brotstation
PART 1.00 / EXT 2.60	PART 1.00 / EXT 2.60	PART 1.00 / EXT 2.60	PART 1.00 / EXT 2.60	PART 1.00 / EXT 2.60
DESSERT  Pastel de Nata mit Zimt-Rahm oder Fruchtsalat	DESSERT  Zitronen-Bisquit-Creme oder Fruchtsalat	DESSERT  Birnen-Schoggi-Schnitte oder Fruchtsalat	DESSERT  Zitronencake oder Fruchtsalat	DESSERT  Tobleronemousse oder Fruchtsalat
PART 1.50 / EXT 3.30	PART 1.50 / EXT 3.30	PART 1.50 / EXT 3.30	PART 1.50 / EXT 3.30	PART 1.50 / EXT 3.30

Daily Menu 1, Daily Menu 2, Daily Special, Veg Buffet und Hot Buffet: Suppe, Menusalat, Dessert, 1dl Fruchtsaft oder eine Frucht sind im Menüpreis inbegriffen. Suppen und Desserts können sich gegebenenfalls ändern.

Öffnungszeiten: Montag - Freitag: 11.30 - 13.45 Uhr

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. / PART = Partnerfirmen, EXT = Externe Gäste