

Restaurant Eldora - A1 MOVE

Montag, 28. Oktober	Dienstag, 29. Oktober	Mittwoch, 30. Oktober	Donnerstag, 31. Oktober	Freitag, 01. November
SOUP  Kartoffel-Gemüse-Suppe	SOUP  Tomaten-Rosmarin-Suppe mit Gemüsewürfeln	SOUP  Rosenkohl-Marroni-Suppe	SOUP  Buttermais-Suppe	SOUP  Schwarzwurzel-Peterli-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  Pouletbrust Kürbiskern-Kruste Rotweinsauce Vollkorn-Gemüse-Reis Broccoli <i>ca. 591 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY SPECIAL Japanischer Krustenbraten Miso-Soja-Marinade Tonkatsu-Sauce Udon-Nudeln Gebratenes Gemüse <i>ca. 881 kcal / Fleisch: Schwein, Schweiz</i>	DAILY SPECIAL  Seelachs-Rückenfilet Zitronen-Thymian-Sauce Linsen und Quinoa Gedämpfte Karotten <i>ca. 600 kcal / Fisch: Nordwest Pazifik</i>	DAILY SPECIAL  Thai-Chicken-Salat Eisberg, Frisee und Nüsslisalat Edamame, Ananas, Peperoni Gurke und Karotten Thailändisches Sesam-Dressing Gehackte Erdnüsse <i>ca. 600 kcal / Fleisch: Poulet, Schweiz</i>	DAILY SPECIAL Gebratenes Goldbrassenfilet Weissweinsauce Camargue-Reis Romanesco-Blumenkohl <i>ca. 751 kcal / Fisch: Zucht, Türkei</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 Fusilli Rahmsauce mit Speckwürfel und Kräutern Grana Padano <i>ca. 948 kcal / Fleisch: Schwein, Schweiz</i>	DAILY MENU 1  Indische Kichererbsen Tomaten-Gewürzsauce Blanc battu Basmatireis Indisches Curry-Gemüse <i>ca. 574 kcal</i>	DAILY MENU 1  BIO Farmer` s Day Gröschtli aus BIO Kartoffeln mit Spiegelei, Gemüse, Champignons, Rucola und Kürbiskernen Krautsalat mit Kümmel <i>ca. 616 kcal</i>	DAILY MENU 1 Penne mit Mediteranem Ofengemüse und Rinds-Meat-Balls Grana Padano <i>ca. 972 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY MENU 1  Welt-Vegan-Tag Gefüllte Peperoni mit Soja-Weizen-Gehacktem mit Herbstlichem Gemüse Kürbissauce Couscous Umami-Erbsen-Kresse <i>ca. 521 kcal</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 Rindshackbraten Preiselbeersauce Kürbis-Kartoffelstampf <i>ca. 745 kcal / Fleisch: 100% Rind , Schweiz</i>	DAILY MENU 2 Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Butterrösti <i>ca. 873 kcal / Schweiz: 100% Kalb, Schweiz</i>	DAILY MENU 2 Schweinsvorenssen Waldpilzsauce Gebratene Spätzli Rotkraut <i>ca. 895 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY MENU 2  Paniertes Seehechtfilet Tartarsauce Salzkartoffeln Blattspinat <i>ca. 627 kcal / Fisch: Südost Atlantik</i>	DAILY MENU 2 Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse Knusper-Panade Pommes frites Ketchup Zitronenschnitz <i>ca. 1113 kcal / Fleisch: Schweiz</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  Vanille-Karotten-Risotto Palatschini mit Kräutern Gebackene Pastinaken Bohnen Ratatouille Antipasti-Gemüse Karotten und Blumenkohl	VEG BUFFET  Herbstliche Gemüse-Linsen-Tätschli Sauerrahm-Dip Gebackene Ofen-Kartoffeln Randengemüse Auberginengemüse Sojabohnen-Kürbis-Gemüse Mischgemüse mit Hollandaise-Sauce Mango-Quinoa	VEG BUFFET  American Mac&Cheese Maccaroni Panko-Crumble Röstzwiebeln Rosenkohl Gebratener Butter-Mais Kohlrabi Kichererbsenragout Quinoa Blumenkohl	VEG BUFFET  Vegane Gemüse-Fritata Zartweizen Schwarzwurzeln a la creme Erbsen mit Granatapfelkernen Gebackene Süsskartoffeln Lattich Karottengemüse	VEG BUFFET  Phad Thai Reinsnudeln mit Asiatischem Gemüse und Rauch-Tofu Zucchini-Kefengemüse Pikantes Pak Choi-Gemüse Quinoa und Linsen Gemüse-Zartweizen Kartoffel-Schnitz Gebackene Aubergine
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 Kartoffel-Lauch-Gemüse Schweinsbraten Walliser Art Mandelreis <i>Fleisch: Schweiz</i>	HOT BUFFET Karotten-Risotto / Kürbis-Kartoffelstampf Pouletbrust mit Kürbiskern-Kruste Rindshackbraten mit Preiselbeersauce <i>Fleisch: Schweiz</i>	HOT BUFFET Kalbsbratwurst Rösti Schweinsbraten mit Tonkatsu-Sauce <i>Fleisch: Schweiz</i>	HOT BUFFET Schweinsvorenssen mit Waldpilzsauce Gröschtli mit Gemüse Spätzli <i>Fleisch: Schweiz</i>	HOT BUFFET Spaghetti mit Rahm-Sepck-Sauce Vegane Fritata Paniertes Seehechtfilet <i>Fleisch: Schwein, Schweiz Fisch: Südost Atlantik</i>
PART 1.70 / EXT	PART 1.70 / EXT	PART 1.70 / EXT	PART 1.70 / EXT	PART 1.70 / EXT

3.50	3.50	3.50	3.50	3.50
FRESH MARKET Special Salad of the Day: Pouletsalat	FRESH MARKET Special Salad of the Day: Siedfleischsalat	FRESH MARKET Special Salad of the Day: Zucchettisalat	FRESH MARKET Special Salad of the Day: Tapas	FRESH MARKET Special Salad of the Day: Kichererbsensalat
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 Ricottacreme mit Bisquit oder Fruchtsalat	 DESSERT Cailler Branche-Cake oder Fruchtsalat	 DESSERT Marroncreme mit Caramel-Marroni oder Fruchtsalat	 DESSERT Portugisischer Manderlkuchen oder Fruchtsalat	 DESSERT Veganes Schoggimousse mit gesalzenen Erdnüssen 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