

Restaurant Eldora - A1 MOVE

Monday, 28. October	Tuesday, 29. October	Wednesday, 30. October	Thursday, 31. October	Friday, 01. November
SOUP  Kartoffel-Gemüse-Suppe	SOUP  Tomaten-Rosmarin-Suppe mit Gemüsewürfeln	SOUP  Rosenkohl-Marroni-Suppe	SOUP  Buttermais-Suppe	SOUP  Schwarzwurzeln-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	DAILY SPECIAL Japanischer Krustenbraten Miso-Soja-Marinade Tonkatsu-Sauce Udon-Nudeln Gebratenes Gemüse	DAILY SPECIAL  Seelachs-Rückenfilet Zitronen-Thymian-Sauce Linsen und Quinoa Gedämpfte Karotten	DAILY SPECIAL  Thai-Chicken-Salat Eisberg, Frisee und Nüsslisalat Edamame, Ananas, Peperoni Gurke und Karotten Thailändisches Sesam-Dressing Gehackte Erdnüsse	DAILY SPECIAL Gebratenes Goldbrassenfilet Weissweinsauce Camargue-Reis Romanesco-Blumenkohl
<i>approx 591 cal. / Fleisch: Schweiz</i>	<i>approx 881 cal. / Fleisch: Schwein, Schweiz</i>	<i>approx 600 cal. / Fisch: Nordwest Pazifik</i>	<i>approx 600 cal. / Fleisch: Poulet, Schweiz</i>	<i>approx 751 cal. / 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	DAILY MENU 1  Indische Kichererbsen Tomaten-Gewürzsauce Blanc battu Basmatireis Indisches Curry-Gemüse	DAILY MENU 1  BIO Farmer` s Day Gröschtl aus BIO Kartoffeln mit Spiegelei, Gemüse, Champignons, Rucola und Kürbiskernen Krautsalat mit Kümmel	DAILY MENU 1 Penne mit Mediterranem Ofengemüse und Rinds-Meat-Balls Grana Padano	DAILY MENU 1  Welt-Vegan-Tag Gefüllte Peperoni mit Soja-Weizen-Gehacktem mit Herbstlichem Gemüse Kürbissauce Couscous Umami-Erbesen-Kresse
<i>approx 948 cal. / Fleisch: Schwein, Schweiz</i>	<i>approx 574 cal.</i>	<i>approx 616 cal.</i>	<i>approx 972 cal. / Fleisch: Schweiz</i>	<i>approx 521 cal.</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	DAILY MENU 2 Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Butterrösti	DAILY MENU 2 Schweinsvoren Waldpilzsauce Gebratene Spätzli Rotkraut	DAILY MENU 2  Paniertes Seehechtfilet Tartarsauce Salzkartoffeln Blattspinat	DAILY MENU 2 Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse Knusper-Panade Pommes frites Ketchup Zitronenschnitz
<i>approx 745 cal. / Fleisch: 100% Rind , Schweiz</i>	<i>approx 873 cal. / Schweiz: 100% Kalb, Schweiz</i>	<i>approx 895 cal. / Fleisch: Schweiz</i>	<i>approx 627 cal. / Fisch: Südost Atlantik</i>	<i>approx 1113 cal. / 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 Reisnudeln mit Asiatischem Gemüse und Rauch-Tofu Zucchini-Kefengemüse Pikantes Pak Choi-Gemüse Quinoa und Linsen Gemüse-Zartweizen Kartoffel-Schnitze 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	HOT BUFFET Karotten-Risotto / Kürbis-Kartoffelstampf Pouletbrust mit Kürbiskern-Kruste Rindshackbraten mit Preiselbeersauce	HOT BUFFET Kalbsbratwurst Rösti Schweinsbraten mit Tonkatsu-Sauce	HOT BUFFET Schweinsvoren mit Waldpilzsauce Gröschtl mit Gemüse Spätzli	HOT BUFFET Spaghetti mit Rahm-Sepck-Sauce Vegane Fritata Paniertes Seehechtfilet
<i>Fleisch: Schweiz</i>	<i>Fleisch: Schweiz</i>	<i>Fleisch: Schweiz</i>	<i>Fleisch: Schweiz</i>	<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