

# Restaurant Eldora - A1 MOVE

Monday, 23. September	Tuesday, 24. September	Wednesday, 25. September	Thursday, 26. September	Friday, 27. September
<b>SOUP</b>	<b>SOUP</b>	<b>SOUP</b>	<b>SOUP</b>	<b>SOUP</b>
Curry-Langustensuppe mit Tofu und Sesam <i>Fisch: Norwegen</i>	Fenchelcremesuppe	Kürbisc cremesuppe	BIO-Sellerie-Käse-Suppe	Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto
<b>PART 1.50 / EXT 3.30</b>	<b>PART 1.50 / EXT 3.30</b>	<b>PART 1.50 / EXT 3.30</b>	<b>PART 1.50 / EXT 3.30</b>	<b>PART 1.50 / EXT 3.30</b>
<b>DAILY SPECIAL</b>	<b>DAILY SPECIAL</b>	<b>DAILY SPECIAL</b>	<b>DAILY SPECIAL</b>	<b>DAILY SPECIAL</b>
Gebratenes Thunfisch-Steak Kräuter-Marinade Zitronen-Blanc battu Sesam-Kartoffeln Ofen-Tomate  <i>approx 572 cal. / Fisch: Zentral-West-Pazifik</i>	Lamm-Koteletts Rosmarin-Jus Rösti-fries Bohnen  <i>approx 1034 cal. / Fleisch: Neuseeland</i>	Geschmorter Hirschbraten Wildsauce Gebackene Kartoffeln Rotkraut  <i>approx 601 cal. / Fleisch: Österreich</i>	Maispouardenbrust Orangensauce Zweifarbiger Quinoa-Reis Federkohl  <i>approx 568 cal. / Fleisch: Frankreich</i>	Wildschwein-Ragout Preiselbeer-Rotweinsauce Schupfnudeln Speck-Rosenkohl  <i>approx 882 cal. / Fleisch: Schweiz</i>
<b>PART 9.50 / EXT 20.80</b>	<b>PART 9.50 / EXT 20.80</b>	<b>PART 9.50 / EXT 20.80</b>	<b>PART 9.50 / EXT 20.80</b>	<b>PART 9.50 / EXT 20.80</b>
<b>DAILY MENU 1</b>	<b>DAILY MENU 1</b>	<b>DAILY MENU 1</b>	<b>DAILY MENU 1</b>	<b>DAILY MENU 1</b>
Fusilli Curry-Rahmsauce Poulet-Meat-Balls Tomatenwürfel Grana Padano  <i>approx 983 cal. / Fleisch: Schweiz</i>	Orecchiette Basilikumsauce Knusper-Kürbiswürfel Landrauchschinken Rucola Parmesanflocken  <i>approx 889 cal. / Fleisch: Schweiz</i>	Walliser Rösti Kräuter-Tomaten Raclettekäse Spiegelei  <i>approx 796 cal.</i>	Tagliatelle Waldpilzsauce Kräuter-Garnitur Reibkäse  <i>approx 763 cal.</i>	Kalbs-Currybratwurst Tomaten-Currysauce Pommes frites  <i>approx 1141 cal. / Fleisch: Kalb 100%, Schweiz</i>
<b>PART 6.00 / EXT 15.80</b>	<b>PART 6.00 / EXT 15.80</b>	<b>PART 6.00 / EXT 15.80</b>	<b>PART 6.00 / EXT 15.80</b>	<b>PART 6.00 / EXT 15.80</b>
<b>DAILY MENU 2</b>	<b>DAILY MENU 2</b>	<b>DAILY MENU 2</b>	<b>DAILY MENU 2</b>	<b>DAILY MENU 2</b>
Kosaken-Spiess vom Schweinehals Tsatziki Gemüseries Ofen-Tomate  <i>approx 672 cal. / Fleisch: Schweiz</i>	Trutenschnitzel überbacken mit Tomaten und Mozzarella Marsala-Jus Weisswein-Risotto Bohnen  <i>approx 584 cal. / Fleisch: Frankreich</i>	Poulet-Massaman-Curry Erdnussauce mit Kartoffeln, Bohnen und Erdnüsse Jasminreis Frühlingszwiebeln, Koriander und Peperoncini  <i>approx 923 cal. / Fleisch: Schweiz</i>	Rindsvoressen Burgunder Art Rotweinsauce Lauch-Kartoffelgratin mit Steinpilzen Federkohl  <i>approx 761 cal. / Fleisch: Schweiz</i>	Mediterranes Dorschfilet mit Cherrytomaten, Kapern und Kalamata Oliven Risi-Bisi  <i>approx 565 cal. / Fisch: Nordwest-Pazifik</i>
<b>PART 8.50 / EXT 16.50</b>	<b>PART 8.50 / EXT 16.50</b>	<b>PART 8.50 / EXT 16.50</b>	<b>PART 8.50 / EXT 16.50</b>	<b>PART 8.50 / EXT 16.50</b>
<b>VEG BUFFET</b>	<b>VEG BUFFET</b>	<b>VEG BUFFET</b>	<b>VEG BUFFET</b>	<b>VEG BUFFET</b>
Broccoli-Mandel-Wähe Dörrtomatensauce Safran-CousCous Gebackene Renden Schwarzwurzel-Wirz-Gemüse Asiatische Reismnudeln Mischgemüse mit Shiitake	Gefüllter Fenchel mit Quorngehacktem und Cheddar Gnocchi ai Funghi Haselnuss-Sauce Gebackene Peperoni Pesto-Fusilli Gemüseschnitzel Grünes Herbstgemüse	Spinat-Gersotto mit Pinienkernen Süskartoffel-Schnitze Gemüse-Gyoza Blumenkohl-Gratin Gebratene Kidneys Kurkumareis mit Quorn CousCous Pie	Veganes Nasi Goreng mit Tofu, Gemüse und Shiitake Sojajoghurt-Gurken-Dip Spicy-Curry-Kartoffeln Okraschoten Broccoli mit Cashew Linsen Dal Falafel Gebackene Aubergine	Gemüse-Pizza-Variation Aelpler Makkronen mit Kartoffelwürfel, Käsesauce und Röstzwiebel Apfelmus Glasiertes Wurzelgemüse Artischocken mit Ratatouille Gebackene Tomaten mit Basilikum-Dressing Grünkohl
<b>PART 1.50 / EXT 3.00</b>	<b>PART 1.50 / EXT 3.00</b>	<b>PART 1.50 / EXT 3.00</b>	<b>PART 1.50 / EXT 3.00</b>	<b>PART 1.50 / EXT 3.00</b>
<b>HOT BUFFET</b>	<b>HOT BUFFET</b>	<b>HOT BUFFET</b>	<b>HOT BUFFET</b>	<b>HOT BUFFET</b>
Kalbsvoressen Szegeidiner Art mit Sauerkraut Rösti Butterreis  <i>Fleisch: Schweiz</i>	Poulet Meat Balls Tsatziki Gemüseries Pizza mit Trutenschinken  <i>Fleisch: Schweiz / Frankreich</i>	Schweinsvoressen Rotweinsauce Gnocchi mit Pilzfüllung Schäbische Maultaschen mit Fleischfüllung  <i>Fleisch: Schweiz</i>	Geschmorter Hirschbraten Poulet Massaman Jasminreis  <i>Fleisch: Österreich, Schweiz</i>	Rindsvoressen Burgunder Art Lauch-Kartoffelgratin mit Steinpilzen Tagliatelle  <i>Fleisch: Schweiz</i>
<b>PART 1.70 / EXT 3.50</b>	<b>PART 1.70 / EXT 3.50</b>	<b>PART 1.70 / EXT 3.50</b>	<b>PART 1.70 / EXT 3.50</b>	<b>PART 1.70 / EXT 3.50</b>
<b>FRESH MARKET</b>	<b>FRESH MARKET</b>	<b>FRESH MARKET</b>	<b>FRESH MARKET</b>	<b>FRESH MARKET</b>
Frische Rohkost- und Dressingsalate vom Buffet mit verschiedenen Toppings und Brotstation	Frische Rohkost- und Dressingsalate vom Buffet mit verschiedenen Toppings und Brotstation	Frische Rohkost- und Dressingsalate vom Buffet mit verschiedenen Toppings und Brotstation	Special Salad of the Day: BIO-Sellerie-Salat mit Apfel und Haselnüssen	Special Salad of the Day: Süskartoffel-Salat mit Avocado
<b>PART 1.00 / EXT 2.60</b>	<b>PART 1.00 / EXT 2.60</b>	<b>PART 1.00 / EXT 2.60</b>	<b>PART 1.00 / EXT 2.60</b>	<b>PART 1.00 / EXT 2.60</b>
<b>DESSERT</b>	<b>DESSERT</b>	<b>DESSERT</b>	<b>DESSERT</b>	<b>DESSERT</b>
Vanillecreme mit Blaubeeren oder Fruchtsalat oder Lebkuchenmousse	Apfel-Zimt-Cheesecake oder Fruchtsalat oder Vanillecreme mit Blaubeeren	Zwetschgen-Kompott mit Zimt-Creme oder Fruchtsalat	Mandarinen-Cake oder Fruchtsalat	Schwarzes Schoggimousse oder Fruchtsalat

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