

Restaurant Eldora - A1 MOVE

Monday, 18. November	Tuesday, 19. November	Wednesday, 20. November	Thursday, 21. November	Friday, 22. November
SOUP Urban Flavours: Paris Soupe à l'oignon Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	SOUP Urban Flavours: Paris Bouillon Royal Bouillon mit Eierstich und Gemüsejulienne	SOUP Urban Flavours: Paris Potage poireaux-pommes de terre Kartoffel-Lauch-Suppe Röstzwiebeln	SOUP Urban Flavours: Paris Soupe au pistou Gemüsesuppe mit weissen Bohnen Pasta, Pistou und Parmesan	SOUP Urban Flavours: Paris Soupe à l'ail Knoblauchsuppe
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  Mahi Mahi Fischfilet auf Bananenblatt gegart Ananas-Chili-Salsa Kokosnus-Jasminreis Gebratenes Mixgemüse <i>approx 588 cal. / Fisch: West Zentral Pazifik</i>	DAILY SPECIAL  Japanese Soba-Noodle- Soup Sobanudeln, Kefen, Karotten, Shiitake, Chinakohl, Pak Choi Asiatische Bouillon Rindgeschnetzeltes <i>approx 539 cal. / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY SPECIAL Urban Flavours: Paris Moules et frites Muscheln Gemüse-Weisswein-Sud mit Kräutern Pommes frites <i>approx 967 cal. / Fisch: Holland</i>	DAILY SPECIAL  Rinds-Tafelspitz Meerrettich-Dip Linsen-Gemüse-Eintopf <i>approx 523 cal. / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY SPECIAL Urban Flavours: Paris Bouillonbaisse Französische Fischsuppe mit Rouille und Vollkorn-Baguette <i>approx 578 cal. / Fisch: Nordwest-Pazifik</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 Polenta-Gnocchi Tomaten-Kräuter-Sauce mit Schinkenstreifen Basilikum-Ricotta Grana Padano <i>approx 840 cal. / Fleisch: Schwein, Schweiz</i>	DAILY MENU 1 Tagliatelle mit Zitronenrahmsauce Pulled-Wildlachs und Peterli Grana Padano <i>approx 937 cal. / Fisch: Norwegen</i>	DAILY MENU 1 Kalbs-Adrio Rotweinsauce mit roten Zwiebeln Penne Pastinaken mit Pfälzer <i>approx 866 cal. / Fleisch: Schwein, Kalb, Schweiz</i>	DAILY MENU 1  Spaghetti mit gebackenem Butternut-Kürbis Salatspinat und Cherrytomaten Basilikum-Olivenöl Grana Padano <i>approx 797 cal.</i>	DAILY MENU 1  Schweinschultersteak Gemüse-Kichererbsen- Ragout Rosmarinjus Camargue-Reis <i>approx 594 cal. / Fleisch: 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 Urban Flavours: Paris Boeuf bourignon Geschmortes Rindfleisch und Champignons Feine Nudeln Vicky-Karotten <i>approx 658 cal. / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY MENU 2 Urban Flavours: Paris Rôti de dinde Foretière Trutenrollbraten mit Pilzfüllung Pommery-Senf-Sauce Gratin dauphinois Erbsengemüse <i>approx 798 cal. / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY MENU 2  Trutenschnitzel Hüttenkäse mit Granatapfel Gebackene Kartoffeln Pastinaken mit Pfälzer <i>approx 520 cal. / Fleisch: Frankreich</i>	DAILY MENU 2 Urban Flavours: Paris Coq au vin Pouletoberschenkel Rotwein, Perlzwiebeln, Croûtons und Peterli Kartoffelpüree mit Frischkäse Grüne Bohnen <i>approx 797 cal.</i>	DAILY MENU 2 Rindshamburger Bergkäse-Mix Avocado-Sauerrahm-Crème Jalapenos-Caramel- Zwiebeln Eisberg, Rotkabis, Tomaten Sweet potato fries Ketchup <i>approx 1067 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  Valees-Stroganoff Paprikasauce Champignons, Essiggurke Peperoni Schupfnudeln Fenchelgemüse Lauch a la creme Pfälzer-Karotten Bulgur Dörrbohnen	VEG BUFFET  Tofu sweet & sour mit Peperoni, roten Zwiebeln und Ananas Udon-Nudeln Gebratener Chinakohl Ingwer-Karotten Yuzu-Kohlrabi Jasminreis Asiatisches-Wok-Gemüse Edamame	VEG BUFFET  Urban Flavours: Paris Crêpes aux ratatouille Crêpes mit Ratatouille überbacken mit Ziegenkäse und Pangritata Gerösteter Wirsing mit Nüssen Kürbis mit Honig und Thymian Ebly Edamame-Karotten- Gemüse Erbsen Asiatisches Gemüse	VEG BUFFET  Malbar Seitan-Curry mit Kokosnuss und Kurkuma Basmatireis mit schwarzem Sesam Gebratene Bananen Erbsen-Dal Süss-saurer Kabis Kürbis-Pfälzerkarotten- Gemüse Penne aglio e olio Mediterranes Gemüse	VEG BUFFET  Moussaka Griechisches Auberginen- Gratin mit Tomaten, Kartoffeln und Feta Gebackene Zucchini mit Chili Artischocken Hörnli Bohnen Weisskohl
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 Lattich-Edamame- Kartoffeln Quinoa-Tricolore Schweinsrippli	HOT BUFFET Kokos-Jasminreis Geschmortes Rindfleisch Mahi Mahi Fischfilet	HOT BUFFET Trutenrollbraten mit Pilzfüllung Basmatireis	HOT BUFFET Rindsvoreisen mit Rotweinsauce Paella mit Fisch und	HOT BUFFET Chili sin carne mit Sojagehacktem Penne mit Schinken-

<i>Fleisch: Schweiz</i>	<i>Fleisch: Schweiz Fisch: West-Zentral-Pazifik</i>	<i>Rind sweet & sour Fleisch: Frankreich</i>	<i>Meeresfrüchten Kartoffelgratin / Jasminreis Fleisch: Schweiz Fisch: Deutschland</i>	<i>Tomatensauce Trockenreis Fleisch: Schwein, Schweiz</i>
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 Urban Flavours: Paris Salade niçoise Thon, Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Eier	FRESH MARKET  Urban Flavours: Paris Salade d'endive, orange et noix Chicoréesalat mit Orangen und Nüssen	FRESH MARKET Urban Flavours: Paris Salade de lentil Linsensalat mit Apfel, Honig, Stangensellerie und geräucherter Entenbrust	FRESH MARKET  Urban Flavours: Paris Salade de fenouil Fenchelsalat mit Feigen, Roquefort und Haselnüssen	FRESH MARKET  Urban Flavours: Paris Tartare de betteraves rouges Randen-Tartar mit Ziegenfrischkäse, Peterli, grobem Senf und Meerrettich
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  Urban Flavours: Paris Creme brûlée oder Fruchtsalat	DESSERT  Urban Flavours: Paris Mousse au chocolat oder Fruchtsalat	DESSERT  Urban Flavours: Paris Clafoutis mit Kirschen und Creme Fraîche oder Fruchtsalat	DESSERT  Urban Flavours: Paris Profiteroles mit Schoggisauce oder Fruchtsalat	DESSERT  Urban Flavours: Paris Crêpes Suzettes Crêpes mit Orangensauce und Grand Marnier oder Fruchtsalat <i>Mit Alkohol</i>
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