

# Restaurant Eldora - A1 MOVE

Monday, 15. April	Tuesday, 16. April	Wednesday, 17. April	Thursday, 18. April	Friday, 19. April
<b>SOUP</b> Rindsbouillon	<b>SOUP</b> Kartoffel-Speck-Suppe	<b>SOUP</b> Tomaten-Kohlrabi-Suppe	<b>SOUP</b> Erbsensuppe	
<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> Schweinsfilet (Sous vide) Chop Suey-Gemüsesauce Sesam-Kartoffeln Chili-Chinakohl mit Edamame  <i>approx 579 cal. / Fleisch: Schweiz</i>	<b>DAILY SPECIAL</b> Fischragout Bärlauch-Halbrahm-Sauce Gemüse-Zartweizen Zweifarbige Cherrytomaten  <i>approx 581 cal. / Fisch: Seelachs, Lachs, Hoki, Niederlande</i>	<b>DAILY SPECIAL</b> Flanksteak Chimmichurri Gebackene Süsskartoffeln Gebratener Junger Spinat  <i>approx 630 cal. / Fleisch: Rind, Schweiz</i>	<b>DAILY SPECIAL</b> Marinierter Crevettenspiess Rhabarber-Sternanis-Chutney Gemüse-Quinoa Fenchel-Peterli-Gemüse  <i>approx 528 cal. / Fisch: Vietnam</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>DAILY MENU 1</b> Spanische Meeresfrüchte Paella Safranreis-Pfanne mit Gemüse und Meeresfrüchten Kräuter-Oliven  <i>approx 728 cal. / Fisch: Deutschland</i>	<b>DAILY MENU 1</b> Spaghetti Rahmsauce mit pikanter Salami und Gemüswürfeln Grana Padano  <i>approx 914 cal. / Fleisch: Schwein, Schweiz</i>	<b>DAILY MENU 1</b> Aubergine und Peperoni Gefüllt mit Rindsgeschacktem und Couscous Baba Ganoush Granatapfelkerne und Rucola  <i>approx 554 cal. / Fleisch: Schweiz</i>	<b>DAILY MENU 1</b> Emmentaler Käsewähe Frühlingssalat mit Champignons, Radiesli, Randenstreifen, Gurke, Spargel und Blattsalat Zitronen-Balsamico Dressing  <i>approx 919 cal. / Fleisch: 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>DAILY MENU 2</b> Pouletschenkelragout Weissweinsauce mit Rüeblli, Spargel und Sellerie Tagliatelle  <i>approx 798 cal. / Fleisch: Schweiz</i>	<b>DAILY MENU 2</b> Rindgeschnetzeltes Soja-Ingwer-Sauce mit Champignons, Shiitake und asiatisches Gemüse Chinesische Nudeln mit Sesam  <i>approx 624 cal. / Fleisch: Schweiz</i>	<b>DAILY MENU 2</b> Blätterteig-Pastetli Kalbsbrätkügel Champignonsrahmsauce Trockenreis Erbsen  <i>approx 1123 cal. / Fleisch: Schweiz</i>	<b>DAILY MENU 2</b> Berliner Currywurst Kalbsbratwurst Tomaten-Curry-Sauce Pomes frites  <i>approx 1243 cal. / Fleisch: Kalb, Schwein, Schweiz</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>VEG BUFFET</b> Mediterrane Valess-Balls Protein-Quark-Dip Folienkartoffeln Mediterrane Atrischocken Ratatouille Mischgemüse Broccoli	<b>VEG BUFFET</b> Frühlings-Omelette Gefüllt mit Spargeln, Linsen und Champignons Kartoffelgratin Kräuter-Kohlrabi Edamame Broccoli mit Karotten	<b>VEG BUFFET</b> Sojagehacktes mit Gemüswürfel Hörnli Rhabarber-Apfelmus Gebackene Zucchini Broccoli Gebackene Rüeblli Gebackene Patatli Chäs-Chüechli	<b>VEG BUFFET</b> Thailändisches Tofucurry Red Curry-Kokossauce mit Aubergine und Zucchini Reis Asiatisches Gemüse mit Okra Erbsli Gebackene Süsskartoffeln	
<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> Schlemmerfilet Reis Wokgemüse  <i>Fisch: Deutschland</i>	<b>HOT BUFFET</b> Rindsgeschnetzeltes mit Pfeffersauce Meeresfrüchte Paella Gerste  <i>Fleisch: Schweiz Fisch: Deutschland</i>	<b>HOT BUFFET</b> Fischragout mit Bärlauch-Halbrahm-Sauce Rindsgeschnetzeltes mit Soja-Ingwer-Sauce Tagliatelle Aglio e Olio  <i>Fisch: Seelachs, Hoki, Lachs, Niederlande Fleisch: Schweiz</i>	<b>HOT BUFFET</b> Hörnli Peperoni gefüllt mit Rindshackfleisch und Couscous Quark-Pizokel	
<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> Frische Rohkost- und Dressingsalate vom Buffet mit verschiedenen Toppings	<b>FRESH MARKET</b> Frische Rohkost- und Dressingsalate vom Buffet mit verschiedenen	<b>FRESH MARKET</b> Frische Rohkost- und Dressingsalate vom Buffet mit verschiedenen	<b>FRESH MARKET</b> Frische Rohkost- und Dressingsalate vom Buffet mit verschiedenen	

und Brotstation	Toppings und Brotstation	Toppings und Brotstation	Toppings und Brotstation
<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> Bisquit-Creme mit weisser Schoggi oder Fruchtsalat	 <b>DESSERT</b> Protein-Joghurt-Trifle mit Waldbeerenpüree oder Bisquit-Creme mit weisser Schoggi oder Fruchtsalat	 <b>DESSERT</b> Lindorkugeln-Cake oder Fruchtsalat	 <b>DESSERT</b> Cailler Branches Mousse oder Fruchtsalat
<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>

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