

Restaurant Eldora - A1 MOVE

Lundi, 07 octobre	Mardi, 08 octobre	Mercredi, 09 octobre	Jeudi, 10 octobre	Vendredi, 11 octobre
SOUP Linsen-Erbсен-Suppe	SOUP  Kohlrabi-Safran-Suppe	SOUP  Bündner Gerstensuppe	SOUP  Maisgriess-Steinpilz-Suppe	SOUP  Rosenkohlcremesuppe mit Croutons
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  Colinfilet Mandarin-Zimt-Chutney Trockenreis Kürbis-Ratatouille-Gemüse <i>env. 529 kcal / Fisch: Südost-Atlantik</i>	DAILY SPECIAL  Seebassfilet Oliven-Feta-Kruste Tomatensauce Zitronen-Bulgur Gebackene Auberginen <i>env. 588 kcal / Fisch: Vietnam</i>	DAILY SPECIAL  Rindgeschnetzeltes Gemüsesauce Roter Reis Broccoli <i>env. 593 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY SPECIAL Oktoberfest Krustenbraten Biersauce Semmelnödel Sauerkraut <i>env. 939 kcal / Fleisch: Schwein, Schweiz</i>	DAILY SPECIAL Pouletbrust Cafe de Paris-Sauce Penne Wirzsalat <i>env. 696 kcal / Fleisch: Schweiz</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  Spicy Thai Nudeln mit gebratenem Gemüse Sojasprossen und süßem Ei Limettenschnitz <i>env. 736 kcal</i>	DAILY MENU 1 Gehacktes mit Hörnli Apfelmus Bergkäse <i>env. 923 kcal / Fleisch: 100% Rind, Schweiz</i>	DAILY MENU 1 Fusilli Rahmsauce mit Truteschinken und Erbsen Grana Padano <i>env. 923 kcal / Fleisch: Frankreich</i>	DAILY MENU 1  Farfalle Peperoni-halbrahmsauce mit Marroni, getr. Tomaten Grünkohl und Waldpilzen 1/4 Fett Käse <i>env. 589 kcal</i>	DAILY MENU 1  One Pot Rice Reis-Eintopf mit Kichererbsen, Kokosmilch Tomaten, Gemüse Geröstete Mandeln <i>env. 589 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 Trutenbrustbraten Rotweinsauce Spätzli Rotkraut <i>env. 736 kcal / Fleisch: Frankreich</i>	DAILY MENU 2 Oktoberfest 1 Paar Weisswürste Süßer Senf Bayrischer Kartoffelsalat und Radieslsalat <i>env. 671 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY MENU 2 Oktoberfest Leberkäs aus dem Ofen Senfsauce Kartoffelstampf und Krautsalat <i>env. 926 kcal / Fleisch: Schwein, Schweiz</i>	DAILY MENU 2 Hirschbratwurst Wacholder-Jus Gelattini provençale Rosenkohl <i>env. 862 kcal / Fleisch: Österreich</i>	DAILY MENU 2 Calamares-Ringe im Teig Limetten-Dip Ofen-Patatli Blattspinat <i>env. 720 kcal / Fisch: Südost Pazifik</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  Rosenkohl-Marroni-Strudel Sternanissauce Geschmorter Weisskabis Honig-Rüebli Safran Kohlrabi Farfalle-Auflauf Broccoli und Fenchel Geschmorter Weisskabis	VEG BUFFET  Oktoberfest Bayrischer Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott (kein Dessert) Vollkorn-Wraps mit Quorngehacktem und Kidney Bohnen Mandarin-Fenchel Chili Bohnen Asiatische Ei-Gemüse-Nudeln Erbsen und Rüebli Kabis a la creme	VEG BUFFET  Walnuss-Cheddar Bratlinge mit Hot-BBQ-Sauce Gebackene Süsskartoffel-Wedgets Cherrytomaten mit Pesto Mais-Zucchini-Gemüse Gebackene Peperoni Herbstliche Tortillia Gewürz-Reis	VEG BUFFET  BIO Seitan-Ragout Casimir Früchte-Currysauce Zweifarbiger Quinoa Gebackene Pastinacken Pfälzer-Gerste Mediterranes Gemüse Gebackene Randen Blattspinat Tandoori Tofu	VEG BUFFET  Vegetarischer Pasta Plauch Penne Kürbissauce Pilzrahmsauce Cinque Pi-Sauce Basilikumpesto Pfälzer mit Ahorn Blumenkohlgratin Gelattini provençale
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 Linsengemüse Pouletragout mit Rotweinsauce Quinoa	HOT BUFFET Marinierter Colinfilet Kürbis-Ratatouille Spätzli / Reis <i>Fisch: Südost-Atlantik</i>	HOT BUFFET Maultaschen mit Speck und Spinat und Tomatensauce Seebassfilet mit Oliven-Feta-Kruste Zitronen-Bulgur <i>Fleisch: Schwein, Schweiz Fisch: Vietnam</i>	HOT BUFFET Fleischkäse mit Senfsauce Spaghetti mit Trutenrahmsauce Roter Reis <i>Fleisch: Schwein, Schweiz / Frankreich</i>	HOT BUFFET Hirschbratwurst mit Bierjus Sauerkraut mit Speck Semmelnödel <i>Fleisch: Österreich 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 Special Salad of the Day: Fenchel-Karotten-Feta-Salat	FRESH MARKET Special Salad of the Day: Rettich-Papaya-Radiesli-Salat	FRESH MARKET Special Salad of the Day: Broccolisalat mit Ei	FRESH MARKET Special Salad of the Day: Kartoffelsalat	FRESH MARKET Special Salad of the Day: Thonsalat

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  Haselnusscake mit Himbeerkonfitüre oder Fruchtsalat	DESSERT  Beeren-Grütze mit Vanillesauce oder Fruchtsalat	DESSERT  Mandarinen-Trifle oder Fruchtsalat	DESSERT  Kürbis-Cranberry-Wähe oder Fruchtsalat	DESSERT  Marroni-Mousse 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