Restaurant Eldora - A1 MOVE

Lundi, 22 octobre	Mardi, 23 octobre	Mercredi, 24 octobre	Jeudi, 25 octobre	Vendredi, 26 octobre
SOUP Tagessuppe	SOUP Zucchetticremesuppe mit Senf	SOUP Fenchelcremesuppe	SOUP Blumenkohlcremesuppe	SOUP Misosuppe mit Rindfleisch <i>Fleisch: Schweiz</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 SPECIAL Weidelamm-Voressen Dörrtomaten, Artischocken, Thymian, Knoblauch Getreide-Mix BIO Zucchetti <i>env. 597 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY SPECIAL Hirschpfeffer Gebratene Spätzli Rosenkohl mit Honig CROUTONS <i>env. 892 kcal / Fleisch: Spanien</i>	DAILY SPECIAL Bündner Capuns (Spätzliteig, Trockenfleisch umwickelt im Mangoldblatt) Milchsud mit Gemüswürfeln gratinert mit Engadiner Käse <i>env. 776 kcal / Fleisch: Rind/Schwein Schweiz</i>	DAILY SPECIAL Beef Udon Japanische Nudelsuppe mit Rindfleischstreifen Miso-Dashi Asiatisches Gemüse mit Mu Err <i>env. 591 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY SPECIAL Egliknusperli im Bierteig Gebackene Süsskartoffel Dill-Sauerrahm BIO Blattspinat <i>env. 715 kcal / Fisch: Russland</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 Tortelli mit Frischkäse Schnittlauchfüllung Weisswein-Gemüse Sauce Brunnenkresse Grana Padano <i>env. 785 kcal</i>	DAILY MENU 1 Spaghetti Rindsmeatballs Al arrabiata Sauce Sprinz <i>env. 943 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY MENU 1 Orecchiette Pesto Rosso Zucchetti, Peperoni, Auberginen und Basilikum <i>env. 592 kcal</i>	DAILY MENU 1 Spanische Paella Safran-Reisgericht mit Gemüse, Fischwürfel und Meeresfrüchte <i>env. 624 kcal / Fisch: Deutschland</i>	DAILY MENU 1 Kalbsbrätchügeli Waldpilzsauce Carmaque-Reis-Mix <i>env. 599 kcal / Fleisch: Kalb/Schwein, 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 Schweinsbratwurst Eierschwämmisauce Kartoffel-Erbsenstampf <i>env. 652 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY MENU 2 Mariniertes Dorschbrückenfilet Gurken-Quark-Dip Bulgur BIO Broccoli <i>env. 530 kcal / Fisch: China</i>	DAILY MENU 2 Tessinerbraten Schweinsbraten mit Speck Rotweinsauce Kräuter Risotto Gedämpfte Bohnen <i>env. 691 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY MENU 2 Paniertes Trutenschnitzel Curry-Mayo-Dip Pommes Frites Gedämpfte Erbsen <i>env. 1232 kcal / Fleisch: Frankreich</i>	DAILY MENU 2 Papet Vaudoise Waadtländer Saucisson Weissweinsauce Lauch-Kartoffel-Eintopf <i>env. 1094 kcal / Fleisch: Schwein, 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 Soja-Gehacktes Hörnli Karamalisierte Zwiebeln Schupfnudeln mit Mohn Glasierte Rüebli Gratinierter Romanesco	VEG BUFFET Pilz-Gemüselasagne Rahmwirz mit Walnüssen Kräuterfenchel Risi-Bisi Caponata	VEG BUFFET Auberginen-Pankoschnitzel Gemüse Gyoza Yakiniku BBQ Sauce Gebratener Reis Rosenkohl Blumenkohl mit Broccoli Hornligratin mit Quorn	VEG BUFFET Zucchetti-Kartoffel-Tätschli Indischer-Soja-Joghurt-Dip Kichererbsendaal Kokos-Karotten Weisskabis mit Senfsamen Jasminreis Frühlingsrollen Sweet-Chilli-Sauce	VEG BUFFET Bauern-Tortilla Sauerrahm-Kräuter-Dip Gemüse-Reis Broccoli Baby Lattich Knusperkürbis Mischgemüse Erbsli
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 Es hät solangs hät!	HOT BUFFET Lammvoressen mit Artischocken und getrockneten Tomaten Erbsen-Kartoffelstampf Getreidemix	HOT BUFFET Mariniertes Dorschbrückenfilet Hirschpfeffer Kurkuma-Bulgur	HOT BUFFET Semmelknödel Bündner Capuns Tomaten-Ravioli mit Weisswein-Sauce <i>Fleisch: Schwein, Schweiz</i>	HOT BUFFET Bündner Capuns Weizen-Mix Hirschgeschnetzeltes <i>Fleisch: Rind, Schwein, Schweiz Fleisch: Spanien</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 Frische Rohkost- und Dressingsalate vom Buffet mit verschiedenen Toppings und Brotstation	FRESH MARKET Frische Rohkost- und Dressingsalate vom Buffet mit verschiedenen Toppings und Brotstation	FRESH MARKET Frische Rohkost- und Dressingsalate vom Buffet mit verschiedenen Toppings und Brotstation	FRESH MARKET Frische Rohkost- und Dressingsalate vom Buffet mit verschiedenen Toppings und Brotstation	FRESH MARKET Frische Rohkost- und Dressingsalate vom Buffet mit verschiedenen Toppings und Brotstation
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 Schokoladenflan mit Schlagrahm oder Fruchtsalat	DESSERT Marroncreme mit Birnen oder Fruchtsalat	DESSERT Zitronenkuchen oder Fruchtsalat	DESSERT Reis Kaiserinart oder Fruchtsalat	DESSERT Apfelmousse mit Mandeln 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