

Restaurant Eldora - A1 MOVE

Lundi, 23 septembre	Mardi, 24 septembre	Mercredi, 25 septembre	Jedi, 26 septembre	Vendredi, 27 septembre
SOUP Curry-Langustensuppe mit Tofu und Sesam <i>Fisch: Norwegen</i>	SOUP Fenchelcremesuppe	 SOUP Kürbiscresmesuppe	 SOUP BIO-Sellerie-Käse-Suppe	 SOUP Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto
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   Gebratenes Thunfisch-Steak Kräuter-Marinade Zitronen-Blanc battu Sesam-Kartoffeln Ofen-Tomate <i>env. 572 kcal / Fisch: Zentral-West-Pazifik</i>	DAILY SPECIAL  Lamm-Kotelettes Rosmarin-Jus Rösti-fries Bohnen	  Geschmorter Hirschbraten Wildsauce Gebackene Kartoffeln Rotkraut	DAILY SPECIAL  Maispouardenbrust Orangensauce Zweifarbiges Quinoa-Reis Federkohl	DAILY SPECIAL Wildschwein-Ragout Preiselbeer-Rotweinsauce Schupfnudeln Speck-Rosenkohl
<i>env. 572 kcal / Fisch: Zentral-West-Pazifik</i>	<i>env. 1034 kcal / Fleisch: Neuseeland</i>	<i>env. 601 kcal / Fleisch: Österreich</i>	<i>env. 568 kcal / Fleisch: Frankreich</i>	<i>env. 882 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 Fusilli Curry-Rahmsauce Poulet-Meat-Balls Tomatenwürfel Grana Padano <i>env. 983 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY MENU 1 Orecchiette Basilikumsauce Knusper-Kürbiswürfel Landrauchschinken Rucola Parmesanflocken	DAILY MENU 1  Walliser Rösti Kräuter-Tomaten Raclettekäse Spiegelei	DAILY MENU 1  Tagliatelle Waldpilzsauce Kräuter-Garnitur Reibkäse	DAILY MENU 1 Kalbs-Currybratwurst Tomaten-Currysauce Pommes frites
<i>env. 983 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	<i>env. 889 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	<i>env. 796 kcal</i>	<i>env. 763 kcal</i>	<i>env. 1141 kcal / Fleisch: Kalb 100%, 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  Kosaken-Spiess vom Schweinehals Tzatziki Gemüserais Ofen-Tomate <i>env. 672 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY MENU 2  Trutenschnitzel überbacken mit Tomaten und Mozzarella Marsala-Jus Weisswein-Risotto Bohnen	DAILY MENU 2  Poulet-Massaman-Curry Erdnussauce mit Kartoffeln, Bohnen und Erdnüsse Jasminreis Frühlingszwiebeln, Koriander und Peperoncini	DAILY MENU 2 Rindsvoressen Burgunder Art Rotweinsauce Lauch-Kartoffelgratin mit Steinpilzen Federkohl	DAILY MENU 2   Mediterranes Dorschfilet mit Cherrytomaten, Kapern und Kalamata Oliven Risi-Bisi
<i>env. 672 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	<i>env. 584 kcal / Fleisch: Frankreich</i>	<i>env. 923 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	<i>env. 761 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	<i>env. 565 kcal / Fisch: Nordwest-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  Broccoli-Mandel-Wähe Dörrotomatensauce Safran-CousCous Gebackene Renden Schwarzwurzel-Wirz-Gemüse Asiatische Reismudeln Mischgemüse mit Shiitake	 VEG BUFFET Gefüllter Fenchel mit Quorngehacktem und Cheddar Gnocchi ai Funghi Haselnuss-Sauce Gebackene Peperoni Pesto-Fusilli Gemüseschnitzel Grünes Herbstgemüse	 VEG BUFFET Spinat-Gersotto mit Pinienkernen Süsskartoffel-Schnitzte Gemüse-Gyoza Blumenkohl-Gratin Gebratene Kidneys Kurkumareis mit Quorn CousCous Pie	 VEG BUFFET Veganes Nasi Goreng mit Tofu, Gemüse und Shiitake Sojajoghurt-Gurken-Dip Spicy-Curry-Kartoffeln Okraschoten Broccoli mit Cashew Linsen Dal Falafel Gebackene Aubergine	 VEG BUFFET Gemüse-Pizza-Variation Aelpler Makkronen mit Kartoffelwürfel, Käsesauce und Röstzwiebel Apfelmus Glasierter Wurzelgemüse Artischocken mit Ratatouille Gebackene Tomaten mit Basilikum-Dressing Grünkohl
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 Kalbsvoressen Szegediner Art mit Sauerkraut Rösti Butterreis <i>Fleisch: Schweiz</i>	HOT BUFFET Poulet Meat Balls Tzatziki Gemüserais Pizza mit Trutenschinken	HOT BUFFET Schweinsvoressen Rotweinsauce Gnocchi mit Pilzfüllung Schabische Maultaschen mit Fleischfüllung <i>Fleisch: Schweiz</i>	HOT BUFFET Geschmorter Hirschbraten Poulet Massaman Jasminreis <i>Fleisch: Österreich, Schweiz</i>	HOT BUFFET Rindsvoressen Burgunder Art Lauch-Kartoffelgratin mit Steinpilzen Tagliatelle <i>Fleisch: 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 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  Special Salad of the Day: BIO-Sellerie-Salat mit Apfel und Haselnüssen	FRESH MARKET Special Salad of the Day: Süsskartoffel-Salat mit Avocado
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  Vanillecreme mit Blaubeeren oder Fruchtsalat oder Lebkuchenmousse	 DESSERT Apfel-Zimt-Cheesecake oder Fruchtsalat oder Vanillecreme mit Blaubeeren	 DESSERT Zwetschgen-Kompott mit Zimt-Creme oder Fruchtsalat	 DESSERT Mandarinen-Cake oder Fruchtsalat	 DESSERT 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