

Restaurant Eldora - A1 MOVE

Lundi, 13 janvier	Mardi, 14 janvier	Mercredi, 15 janvier	Jeudi, 16 janvier	Vendredi, 17 janvier
SOUP  Steinpilzsuppe	SOUP  Zucchini-Fenchel-Suppe	SOUP  Gemüsebouillon mit Eierfäden und Parmesan	SOUP  Lattichcremesuppe	SOUP  Bohnen-Pekannuss-Suppe
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   Pollo al horno Halbes Poulet aus dem Ofen Patatas Bravas (Kartoffeln an pikanter Sauce) Zucchini mit Zitronen-Thymian env. 756 kcal / Fleisch: Schweiz	DAILY SPECIAL   Lachstranche mit Basilikum, Knoblauch und Peperoncini Prosecco-Sauce Reis mit Linsen und Gemüse env. 581 kcal / Fisch: Norwegen	DAILY SPECIAL   Rinds-Stroganoff Paprikasauce mit Champignons, Peperoni und Essiggurken Pilaw-Reis Kräuter-Sauerrahm env. 770 kcal / Fleisch: Schweiz	DAILY SPECIAL   Gebratener Crevettenspiess Zitronen-Dill-Vinaigrette Vollkorn-Reis-Mix Spinat a la crème env. 596 kcal / Crevetten: Vietnam	DAILY SPECIAL Ossobucco alla milanese Geschmorte Kalbshaxe Safran-Risotto Wurzelgemüse mit Rosmarin env. 706 kcal / Fleisch: Schweiz
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 Schweinsvoren Waldpilzrahmsauce Polenta Zucchini mit Zitronen-Thymian env. 667 kcal / Fleisch: Schweiz	DAILY MENU 1  Veganuary Veganes Ghackets mit Hörnli und Öpfelmues env. 836 kcal	DAILY MENU 1   Mariniertes Trutenschnitzel Tomaten-Mango-Relish Lauwarmer-Gemüse-Tabouleh Bohnen mit Pekannüsse env. 596 kcal / Fleisch: Frankreich	DAILY MENU 1  Veganuary Vollkorn-Fusilli mit Linsen-Gemüse-Bolognese env. 694 kcal	DAILY MENU 1  Bami Goreng Indonesisches Nudelgericht mit Poulet, Gemüse und Frühlingszwiebeln Sojasprossen, Sambal und Kroepoek env. 638 kcal / Fleisch: Schweiz
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   Veganuary Orientalische Buddha Bowl mit Quinoa, Süsskartoffeln, Edamame, gebackenem Tofu und Soja-Joghurt-Mandel-Dip env. 515 kcal	DAILY MENU 2 Cipollata-Spiessli Feigen-Senfauce Pommes Dauphines Knackererbsen env. 850 kcal / Fleisch: Kalb, Schwein, Schweiz	DAILY MENU 2  Veganuary Pulled Jackfruit im Fladenbrot Cole Slaw Crispy Sweet Potato Fries env. 926 kcal	DAILY MENU 2  Veganuary Panierter Schweinsschnitzel in Panko-Panade Ketchup Zitrone Pommes Frites env. 1041 kcal / Fleisch: Schweiz	DAILY MENU 2   Veganuary Ofenpolenta Gerösteter Rosenkohl mit Baumnüssen, Pilzen, Schmorzwiebeln und Microgreens env. 377 kcal
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  Gefüllte Röstitaschen mit Kräuter-Frischkäse Farfalle mit Olivenöl Tomaten-Oreganosauce Sousson-Bohnen Violetter Blumenkohl Gebackener Sellerie	VEG BUFFET  Bauern-Tortilla Crème Fraîche-Kräuter-Dip Quinoa mit Erbsen Gebackene Renden Rahm-Lauch Gratinierter Fenchel Gebackene Zucchini Kräuter-Kohlraben	VEG BUFFET  Parmigiana melanzane Augerengratin mit Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum und Parmesan Weiswein-Hirsotto Cime di rapa Artischocken al limone Mediterrane Bratkartoffeln Lattich a la creme	VEG BUFFET  Tofu Sweet and Sour mit Ananas, Peperoni, Gurken, Jasminreis Gebratene Sesam-Austernpilze Gedämpfte Bohnen Reisnudeln mit Gemüsestreifen	VEG BUFFET  Crêpes gefüllte mit Zucchini-Feta und Hollandaise überbacken Gebackene Frühlingskartoffeln Glasierter Radiesli Kohlrabi-Apfelgemüse Erbsen mit Minze Reisnudeln mit Tofu Sweet and Sour
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 Peperoni gefüllt mit Rindshackfleisch Vegane Wienerli Tagliatelle Fleisch: Schweiz	HOT BUFFET Schweinsvoren mit Waldpilzsauce Süsskartoffeln Kräuter-Bulgur Fleisch: Schweiz	HOT BUFFET Chipollata-Spiess Mexicanischer-Reis mit Poulet Veganes Gehacktes mit Hörnli Fleisch: Kalb / Schwein, Schweiz Fleisch: Poulet, Schweiz	HOT BUFFET Rinds-Stroganoff Taboulé Gemüse-Samosa Fleisch: Schweiz	HOT BUFFET Marinierter Crevettenspiess Vollreismix Linsen-Bolognese Fisch: Vietnam
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: Couscoussalat mit Falafel	FRESH MARKET Special Salad of the Day: Gemüsesalat mit Fenchel, Peperoni, Karotten und Gurken	FRESH MARKET  Special Salad of the Day: Kartoffelsalat	FRESH MARKET Special Salad of the Day: Wurstsalat	FRESH MARKET Special Salad of the Day: Crevettensalat
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  Panna-Cotta mit Aprikosensauce oder Fruchtsalat	DESSERT  Berliner oder Fruchtsalat	DESSERT  Schoggimousse oder Fruchtsalat	DESSERT  Zitronencake oder Fruchtsalat	DESSERT  Vannilletraum mit Waldbeeren 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