



Restaurant **Verde**

Wochenkarte vom 13.5. – 19.5.2024

Montag, 13.5.

Sellerie - Apfelsuppe oder Menüsalat

Rindfleischvogel
Rotweinjus
Bratkartoffeln
Kefen

Grillkäse
Gnocci - Gemüsepfanne
Kräuterquark dip

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Marmor Cake

Fr. 3.-

Fleisch Herkunft: Schweiz

Dienstag, 14.5.

Bouillon mit Buchstaben oder Menüsalat

Poulet Casimir
Reis
Fruchtgarnitur

Vegi Bratwurst
Zwiebelsauce
Kroketten
Gedünsteter Kohlrabi

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Beerenquark

Fr. 3.-

Fleisch Herkunft: Schweiz

Mittwoch, 15.5.

Champignonsuppe oder Menüsalat

Quorn Geschnitztes
Serviettenknödel
Romanesco

Falafel
Kartoffelecken
Tzatziki

Fr. 16.- / 16.-

Tagesdessert: Berliner

Fr. 3.-

Donnerstag, 16.5.

Kartoffelsuppe oder Menüsalat

Trutenschnitzel
Senfrahmsauce
Polenta
Ratatouille

Gemüseteigwaren
Pesto
Sauerrahm

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Aprikosenkompott

Fr. 3.-

Fleisch Herkunft: Schweiz

Freitag, 17.5.

Gemüsesuppe oder Menüsalat

Gedämpfter Lachs
Spargel Risotto

Blumenkohl -
Käsemedaillon
Curry-Dip Sauce
Pommes Frites
Broccoli

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Weisse Schokoladenmousse

Fr. 3.-

Fleisch Herkunft: Färöer-Inseln Nordostatlantik

Samstag, 18.5.

Bouillon mit Eierstich oder Menüsalat

Spaghetti Carbonara
Rucola Bund
Parmesan

Spiegelei
Bratkartoffeln
Blattspinat

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Panna Cotta | Himbeersauce

Fr. 3.-

Fleisch Herkunft: Schweiz

Sonntag, 19.5.

Kresse Suppe oder Menüsalat

Kalbsschulterbraten
Rosmarinjus
Nudeln
Frühlingsgemüse

Erbsenburger
Vegi Jus
Kartoffelstock
Zucchini

Fr. 21.- / 19.-

Tagesdessert: Vanilleplunder

Fr. 3.-

Fleisch Herkunft: Schweiz

Wochenhit inklusive Salat oder Suppe

Poulet – Involtini
Polenta
Bohnen

Fr. 18.-

Fleisch Herkunft: Schweiz

Alle Preise in Fr., inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer.
Gerne geben wir Ihnen weitere Auskunft zur
Herkunft tierischer Produkte sowie zu möglichen
Allergenen in unseren Speisen.

Genuss im Zentrum.