

Menüs 09. Mär - 13. Mär 2026

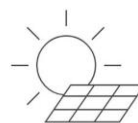
jederzeit
im gate27

Warme Küche: Montag bis Freitag von 11.30 - 13.30 Uhr

	Tagesteller	Menu27	Vegi
Montag	Spaghetti Bolognese mit Käse und Salat	Kalbshaxen mit Gemüse-Rotweinsauce und Safranrisotto	Tabouleh mit Trockenfrüchten, Granatapfel, Hummus und Falafel
Dienstag	Schweinssteak und BBQ Speck mit Wedges und Krautsalat	Kalbshaxen mit Gemüse-Rotweinsauce und Safranrisotto	Randenknödel mit Käse, Waldpilzen und Salat
Mittwoch	Quiche Lorraine mit Zwiebeln, Lauch, Speck und Salat	Kalbshaxen mit Gemüse-Rotweinsauce und Safranrisotto	Frischkäse-Spinat-Wrap mit Hummus und Grillzucchini
Donnerstag	Ungarisches Rindsragout mit Sauerkraut und Kartoffeln	Kalbshaxen mit Gemüse-Rotweinsauce und Safranrisotto	Kartoffel-Wirsingkuchen mit Quark und Tomatensalat
Freitag	Crevetten an Knoblauch und Chili mit Safranrisotto	Kalbshaxen mit Gemüse-Rotweinsauce und Safranrisotto	Schwarzer Bohnenrisotto mit Peperoniwürfel und Knoblauchbrot
	Fr. 18.90	Fr. 29.50	Fr. 17.90
Mo bis Fr:	Pouletbrust mit Salat- oder Gemüse Salat- oder Gemüseteller mit Ei		Fr. 24.00 Fr. 19.50

Änderungen vorbehalten

Alle Speisen werden vor Ort zubereitet und alle Hauptzutaten, Feinbackwaren und Brote ohne Deklaration stammen aus Schweizer Produktion.



Aufgrund seiner guten Praktiken und seines Engagements hat der Restaurantbetrieb «jederzeit im gate27» die EcoCook-Zertifizierung Nachhaltiges Restaurant Stufe «Initial Audit» erhalten.