

# Restaurant Eldora - A1 MOVE

Lundi, 23 avril	Mardi, 24 avril	Mercredi, 25 avril	Jeudi, 26 avril	Vendredi, 27 avril
<b>SOUP</b> Spargelbouillon mit Flädli	<b>SOUP</b> Zwiebelsuppe mit Parmesan	<b>SOUP</b> Gemüse-Reis Suppe	<b>SOUP</b> Spinat-Kartoffel Suppe	<b>SOUP</b> Karottensuppe
<b>PART 1.50 / EXT 3.30</b>	<b>PART 1.50 / EXT 3.30</b>	<b>PART 1.50 / EXT 3.30</b>	<b>PART 1.50 / EXT 3.30</b>	<b>PART 1.50 / EXT 3.30</b>
<b>DAILY SPECIAL</b> eBalance Gebackene Lachstranche Rettich-Vinaigrette Gebackene Frühlingkartoffeln Grüner Spargel	<b>DAILY SPECIAL</b> eBalance Geschnitzelte Rindsleber Balsamicosauce Geschmorte Apfelschnitze Kräuter-Bulgur Broccoli	<b>DAILY SPECIAL</b> eBalance Rindsgeschneitztes Geräucherte Paprikasauce mit Peperoniwürfeln Vollreis-Mix Blattspinat	<b>DAILY SPECIAL</b> eBalance Alaska Dorsch Loins Ananas-Chili Salsa Bärlauch-Zartweizen-Pilaw Gebackene Ingwer-Rüebli	<b>DAILY SPECIAL</b> eBalance Marinierte Pouletbrust Spargel-Chutney BIO-Bärlauchreis Bohnen-Radiesli-Gemüse
env. 601 kcal / Fisch: Norwegen	env. 595 kcal / Fleisch: Schweiz	env. 540 kcal / Fleisch: Schweiz	env. 570 kcal / Fisch: China	env. 595 kcal
<b>PART 9.50 / EXT 20.80</b>	<b>PART 9.50 / EXT 20.80</b>	<b>PART 9.50 / EXT 20.80</b>	<b>PART 9.50 / EXT 20.80</b>	<b>PART 9.50 / EXT 20.80</b>
<b>DAILY MENU 1</b> Ravioli alla Carne Tomatenrahmsauce Parmesan	<b>DAILY MENU 1</b> "Spaghetti Plausch" Thunfisch-Tomatenauce Gorgonzolasauce Basilikum-Pesto	<b>DAILY MENU 1</b> MundART mit René Schudel Wildmannli-Kalbstätschli Hörnliisalat mit Spargel Dörrbirnen-Senf	<b>DAILY MENU 1</b> Schweinschuff-Plätzli Zitronenrahmsauce Butternudeln	<b>DAILY MENU 1</b> Rinds-Meat-Balls Preiselsauce Sauerrahm-Stampf
env. 694 kcal / Fleisch: Schweiz	env. 919 kcal / Fisch: Indischer Ozean	env. 836 kcal / Fleisch: Schweiz	env. 770 kcal / Fleisch: Schweiz	env. 699 kcal / Fleisch: Schweiz
<b>PART 6.00 / EXT 15.80</b>	<b>PART 6.00 / EXT 15.80</b>	<b>PART 6.00 / EXT 15.80</b>	<b>PART 6.00 / EXT 15.80</b>	<b>PART 6.00 / EXT 15.80</b>
<b>DAILY MENU 2</b> MundART mit René Schudel Bauernbratwurst Biberli-Zwiebelsauce Appenzeller Knöpfli Rhabarber-Apfelmus Frühlingssalat	<b>DAILY MENU 2</b> MundART mit René Schudel "Alpsteiner Iklämmts" Paniertes Pouletschnitzel und Mostbröckli Zwiebelconfit Chabis-Spinat-Radieslisalat Kartoffel-Wedges Meerrettich-Sauerrahm Dip	<b>DAILY MENU 2</b> Meerfisch-Knusperli Quark-Tartar Sauce Salzkartoffeln Blattspinat	<b>DAILY MENU 2</b> MundART mit René Schudel Fleischvogel mit Landjäger Appenzeller Dunkelbiersauce Kräuterpolenta Kohlrabi-Jungzwiebelsalat	<b>DAILY MENU 2</b> MundART mit René Schudel Portobello Burger mit Hirse-Rüebli-Tätschli Liebstöckel-Rapsöl-Mayo Süsskartoffel Pommes Frühlingkräuter-Salat
env. 892 kcal / Fleisch: Schweiz	env. 1153 kcal / Fleisch: Schweiz	env. 735 kcal / Fisch: Deutschland	env. 743 kcal / Fleisch: Schweiz	env. 1098 kcal
<b>PART 8.50 / EXT 16.50</b>	<b>PART 8.50 / EXT 16.50</b>	<b>PART 8.50 / EXT 16.50</b>	<b>PART 8.50 / EXT 16.50</b>	<b>PART 8.50 / EXT 16.50</b>
<b>VEG BUFFET</b> Valess-Würfel Spargelsauce mit Dörrtomaten Wildreis-Mix Caponata Gemüse Glasierte BIO-Gurken Tomaten-Krautstiel Pastetli Mischgemüse	<b>VEG BUFFET</b> "Mie Goreng" Gebratene Mie-Nudeln mit Knobli, Chili, Kabis, Lauch, Spinat und Frühlingzwiebeln Asiatischer Fenchel mit Mango Curry-Ananas Wok-Gemüse Gebratene Zucchini Jasminreis	<b>VEG BUFFET</b> Gemüse-Samosa Garam masala Sauce Indischer Quinoa Pack Choi Wirz mit Sojasprossen Spicy-Peperoni Austernpilze Ofen Kartoffeln	<b>VEG BUFFET</b> Soja-Geschneitztes Rotweinsauce Rösti BIO-Broccoli Kohlrabi mit Birnen Grill-Tomaten Gebackene Champignons Bohnen	<b>VEG BUFFET</b> Gebratener Paneerkäse Spinatsauce Biryani-Reis Zucchini-Mix Weisser Spargel mit Champignons Blumenkohlgratin
<b>PART 1.50 / EXT 3.00</b>	<b>PART 1.50 / EXT 3.00</b>	<b>PART 1.50 / EXT 3.00</b>	<b>PART 1.50 / EXT 3.00</b>	<b>PART 1.50 / EXT 3.00</b>
<b>HOT BUFFET</b> Schlemmerfilet Trutenragout mit Currysauce Basmatireis	<b>HOT BUFFET</b> Schweinsbratwurst Appenzeller Knöpfli Brätler	<b>HOT BUFFET</b> Pouletschnitzel paniert mit Panko Kräuter Bulgur Curry Mie Nudeln	<b>HOT BUFFET</b> Kalbstätschli Rindsgeschneitztes mit Paprikasauce Vollreis Mix	<b>HOT BUFFET</b> Fleischvogel mit Landjäger Appenzeller Dunkelbiersauce Zartweizen-Pilaw Tomatenrahm-Spaghett
Fleisch: Schweiz Fisch: Deutschland	Fleisch: Schweiz	Fleisch: Schweiz	Fleisch: Schweiz	Fleisch: Schweiz
<b>PART 1.70 / EXT 3.50</b>	<b>PART 1.70 / EXT 3.50</b>	<b>PART 1.70 / EXT 3.50</b>	<b>PART 1.70 / EXT 3.50</b>	<b>PART 1.70 / EXT 3.50</b>
<b>FRESH MARKET</b> Frische Rohkost- und Dressingsalate vom Buffet mit verschiedenen Toppings und Brotstation	<b>FRESH MARKET</b> Frische Rohkost- und Dressingsalate vom Buffet mit verschiedenen Toppings und Brotstation	<b>FRESH MARKET</b> Frische Rohkost- und Dressingsalate vom Buffet mit verschiedenen Toppings und Brotstation	<b>FRESH MARKET</b> Frische Rohkost- und Dressingsalate vom Buffet mit verschiedenen Toppings und Brotstation	<b>FRESH MARKET</b> Frische Rohkost- und Dressingsalate vom Buffet mit verschiedenen Toppings und Brotstation
<b>PART 1.00 / EXT 2.60</b>	<b>PART 1.00 / EXT 2.60</b>	<b>PART 1.00 / EXT 2.60</b>	<b>PART 1.00 / EXT 2.60</b>	<b>PART 1.00 / EXT 2.60</b>
<b>DESSERT</b> Glasierter Schoggicake oder Fruchtsalat	<b>DESSERT</b> Himbeeren mit Vanillecreme und Schoggi oder Fruchtsalat	<b>DESSERT</b> MundART mit René Schudel Kafi Guggs Mousse mit Kagi-Fret und Kirsch oder Fruchtsalat	<b>DESSERT</b> Rhabarberwähe mit Crumbles oder Fruchtsalat	<b>DESSERT</b> Aprikosen-Flan mit Schlagrahm oder Rhabarberwähe mit Crumbles oder Fruchtsalat
<b>PART 1.50 / EXT 3.30</b>	<b>PART 1.50 / EXT 3.30</b>	<b>PART 1.50 / EXT 3.30</b>	<b>PART 1.50 / EXT 3.30</b>	<b>PART 1.50 / EXT 3.30</b>

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