

Restaurant Eldora - A1 MOVE

Lundi, 16 décembre	Mardi, 17 décembre	Mercredi, 18 décembre	Jeudi, 19 décembre	Vendredi, 20 décembre
SOUP Pilzcremesuppe	SOUP Maronicremesuppe	SOUP Spinatsuppe	SOUP Kartoffel-Steinpilz-Suppe	SOUP Linsen-Curry-Suppe mit Naan Brot-Croutons
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 Kalbsgulasch Mais-Gnocchi Karotten-Sellerie-Julienne Sauerrahm mit Peterli <i>env. 743 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY SPECIAL Lammnierstück Provençale Lavendeljus Rösti-Kroketten Orangen-Rotkraut <i>env. 758 kcal / Fleisch: Neuseeland</i>	DAILY SPECIAL Rindsgeschneitztes Pfefferrahmsauce Tagliatelle Mandel-Broccoli <i>env. 855 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY SPECIAL Mariniertes Zanderfilet Kerbel-Quark mit Knoblauch Gedämpfte Kartoffeln Gebratener Lauch <i>env. 485 kcal / Fisch: Russland</i>	DAILY SPECIAL Pferdehuf-Steak Kräuterbutter Pommes Rissolées Glasierter Karotten <i>env. 728 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 Orecchiette Puttanesca Tomatensauce Basilikum, Oliven, Kapern Parmesan-Flocken <i>env. 599 kcal</i>	DAILY MENU 1 Gemüseschnitzel Hummus-Sauerrahm Tomatierter Couscous mit Gemüse <i>env. 593 kcal</i>	DAILY MENU 1 Seelachsfilet Tomaten-Mozzarella Basilikum-Halbrahmsauce Trockenreis Mandel-Broccoli <i>env. 597 kcal / Fisch: Nordwest-Pazifik</i>	DAILY MENU 1 Farfalle Trüffelöl-Rahmsauce Zucchini, Kürbis und Champignons Grana Padano <i>env. 836 kcal</i>	DAILY MENU 1 Fried Rice mit Gemüse, Poulet und Ei Gemüse-Frühlingsrollen Sojasprossen und Koriander Sweet-Chili-Sauce <i>env. 805 kcal / Fleisch: 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 Schweinschuttplätzli Champignonrahmsauce Butterreis Erbsen und Rübli <i>env. 762 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY MENU 2 Maccaroni Mediterraneo Pouletgeschneitztes mit getrockneten Tomaten Mascarpone Sauce Maccaroni Basilikum und Grana Padano <i>env. 872 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY MENU 2 Tessinerbraten Schweinsbraten mit Speck Marsala-Jus Polenta Mandel-Broccoli <i>env. 675 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY MENU 2 Chicken Tikka Masala Pouletschenkelragout Tomaten-Joghurt-Sauce Basmatireis Naan-Brot <i>env. 788 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	DAILY MENU 2 Pochiertes Tilapia-Loins-Filet Safransauce mit Gemüseswürfeln Kräuter-Quinoa Glasierter Karotten <i>env. 556 kcal / Fisch: Indonesien</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 Quornragout mit Morcheln und Thymian Kräuterkartoffeln Knackerbsen Tomaten mit Kräuter-Parmesan Äppler Magronen Apfelmus Mischgemüse Selleriestampf	VEG BUFFET Gebratener Paneerkäse Kurkuma-Basmatireis Gebackene Zucchini Blumenkohl mit Cashew Gnocchi Puttanesca Mischgemüse Gratinierter Fenchel	VEG BUFFET Steinpilz-Kartoffel-Risotto mit Weisswein und Mascarpone Weizen-Soja-Nuggets Blattspinat mit Röstknoblauch Gedünstete Schwarzwurzeln mit konfierten Cherrytomaten Gebackener Butternut-Kürbis	VEG BUFFET Linseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse und Kräutern Vegane Hackbällchen Gelbe Bohnen mit Bohnenkraut Randen-Bulgur Broccoli-Rübli-Gemüse Reis Hummus-Kräuter-Dip	VEG BUFFET Massaman-Curry mit Vales-Streifen, und Bohnen Pak Choi Austernpilze mit Sesam Peperoni mit Chili Salzkartoffeln Mischgemüse Bulgur-Randen-Tätschli
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 Steinpilz-Kartoffel-Gratin Trutenbraten mit Orangensauce Kalbs Chipolata <i>Fleisch: Frankreich / Schweiz</i>	HOT BUFFET Schweinschuttplätzli Butterreis Kalbsgulasch <i>Fleisch: Schweiz</i>	HOT BUFFET Pouletgeschneitztes mit Mascarpone sauce Orangen-Rotkraut <i>Fleisch: Schweiz</i>	HOT BUFFET Seelachsfilet Tomaten-Mozzarella Tessinerbraten Polenta <i>Fisch: Nordwest-Pazifik Fleisch: Schwein, Schweiz</i>	HOT BUFFET Basmatireis Chicken Tikka Masala Zanderfilet Farfalle mit Trüffelöl-Rahmsauce <i>Fleisch: Poulet, Schweiz Fisch: Russland</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 Frische Rohkost- und Dressingsalate vom Buffet mit verschiedenen Toppings und Brotstation	FRESH MARKET Frische Rohkost- und Dressingsalate vom Buffet mit verschiedenen Toppings und Brotstation
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 Schoko-Kokos-Schnitte oder Zweifarbige Schoggimousse oder Fruchtsalat	DESSERT Pastel de Nata oder Fruchtsalat	DESSERT Panna Cotta mit Mangosauce oder Fruchtsalat	DESSERT Berliner oder Fruchtsalat	DESSERT Heidelbeer-Muffin oder Johannisbeer-Muffin oder Berliner 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