

Restaurant Eldora - Biogen

Lundi, 14 juillet	Mardi, 15 juillet	Mercredi, 16 juillet	Jeudi, 17 juillet	Vendredi, 18 juillet
SOUP Tagessuppe	SOUP Tagessuppe	SOUP Tagessuppe	SOUP Tagessuppe	SOUP Tagessuppe
2.50	2.50	2.50	2.50	2.50
TRADITIONAL	TRADITIONAL	TRADITIONAL	TRADITIONAL 	TRADITIONAL
Rinds-Meatballs Süss-scharfe Sojasauce Sesamreis Pak choi mit Ingwer	Poulet Piccata Pouletschnitzel mit Ei und Reibkäse Tomatensauce Safran-Risotto BIO Broccoli	Fårikål Norwegischer Rindseintopf mit Weisskohl Geröstete Kartoffelspäne mit Rosmarin und Karotten mit Thymian-Honig	Gedämpftes Wolfsbarschfilet Tomaten-Basilikum- Vinaigrette Couscous Peperoni und Blumenkohl	Hawaii Chicken Bowl Pouletschenkelsteak, Jasminreis, Erbsen mit Cranberry, Mango-Chili- Chutney, Röstzwiebeln und Sesam
<i>env. 849.5 kcal / Meatballs (Rind): Schweiz</i>	<i>env. 792.6 kcal / Poulet: Schweiz</i>	<i>env. 549.8 kcal / Rind: Schweiz</i>	<i>env. 513.8 kcal / Wolfsbarsch: Türkei</i>	<i>env. 812.3 kcal / Poulet: Schweiz</i>
INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50	INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50	INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50	INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50	INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50
GREEN 	GREEN 	GREEN  	GREEN 	GREEN 
Gedämpfte Kartoffel-Gnocchi Ricottasauce mit Eierschwämmli Konfierte Cherrytomaten Gebakener Broccoli	Gefüllter Portobello mit Spinat und Taleggio Tomaten-Quark-Dip Kartoffelstampf mit Oliven Zweifarbige Randen mit Honig und Rosmarin	Gefüllte Tomaten mit Kräutern, Oliven und Kapern Sommersalat mit Aprikosen, Himbeeren, Peterli, Radiesli, Peperoni und Feta Joghurt-Kräuter- Dressing	Tomaten-Risotto mit panierten Mozzarellasticks, Ricotta und mariniertem Rucola	Spinat-Falafel Tomaten-Hummus Zitronen-Couscous Gerösteter Blumenkohl Pinienkerne
<i>env. 647.8 kcal</i>	<i>env. 506.2 kcal</i>	<i>env. 457.2 kcal</i>	<i>env. 841.4 kcal</i>	<i>env. 590.7 kcal</i>
INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50	INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50	INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50	INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50	INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50
	LIVE COOKING 		LIVE COOKING	
	Rösti-Plausch mit Rauchlachs und Dill-Senf-Sauce oder Solothurner Art mit Schweinsplätzli, Chipolata und Käse oder mit Grillgemüse und Spiegelei <i>env. 701.6 kcal / Lachs: Norwegen, Chipolata (Kalb, Schwein): Schweiz, Schwein: Schweiz</i>		Beefburger "Next" Gerne bereiten wir den Burger nach ihren Wünschen zu Beilage Country Cuts <i>env. 1650.1 kcal / Burger (Rind): Schweiz, Bun: Schweiz</i>	
	INT CHF 13.00 / EXT CHF 15.00		INT CHF 13.00 / EXT CHF 15.00	
FRESH MARKET	FRESH MARKET	FRESH MARKET	FRESH MARKET	FRESH MARKET
Kalt-warmes Buffet mit täglich unterschiedlichen frischen Salaten, verschiedenen	Kalt-warmes Buffet mit täglich unterschiedlichen frischen Salaten, verschiedenen	Kalt-warmes Buffet mit täglich unterschiedlichen frischen Salaten, verschiedenen	Kalt-warmes Buffet mit täglich unterschiedlichen frischen Salaten, verschiedenen	Kalt-warmes Buffet mit täglich unterschiedlichen frischen Salaten, verschiedenen

| Toppings /
Dressings und Hot
Food |
|---|---|---|---|---|
| pro 100 Gramm: INT
CHF 2.30 / EXT CHF
3.10 | pro 100 Gramm: INT
CHF 2.30 / EXT CHF
3.10 | pro 100 Gramm: INT
CHF 2.30 / EXT CHF
3.10 | pro 100 Gramm: INT
CHF 2.30 / EXT CHF
3.10 | pro 100 Gramm: INT
CHF 2.30 / EXT CHF
3.10 |
| DESSERT
Tagesdessert | DESSERT
Tagesdessert | DESSERT
Tagesdessert | DESSERT
Tagesdessert | DESSERT
Tagesdessert |
| 2.50 | 2.50 | 2.50 | 2.50 | 2.50 |

Die Menus Traditional und Green beinhalten entweder einen Menusalat oder Suppe oder Dessert.
Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.