

MENU à la Carte

mit Lernenden kreiert, frisch zubereitet
und mit Liebe serviert



20.07. – 24.07.2026

MENU VEGI

Seitan-Geschnetzeltes an Rahmsauce mit kleinem Gemüse, dazu
Pilawreis und sommerliches Mischgemüse

CHF 23.00

MENU VEGAN

Pilzburger mit Fenchel, jungem Salat und leicht pikanter Chili-
Tomatensauce dazu Pommes-Frites

CHF 19.00

KLASSIKER

Fitnesssteller mit Fritto misto (gemischtes Gemüse) und Aioli-Dip

CHF 18.00

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen « Schweizer Art »

CHF 16.50

SAISONAL

Saisonsalat

CHF 5.50



Infos:

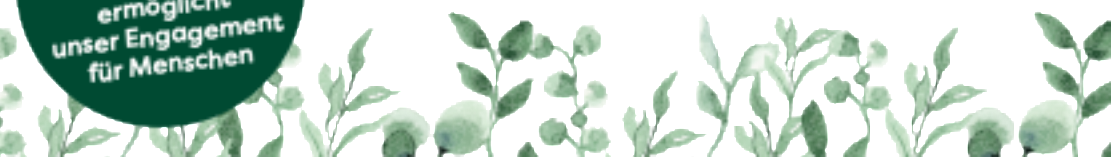
stadt.winterthur.ch/klima-menu

INFORMATIONEN:

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt. Fleisch-, Fisch- und
Brotdeklaration: Wenn nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch, Fisch und Brot aus der
Schweiz. Für Informationen zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten / Produkten siehe
Deklarationen am Buffet.

**SOZIALE
GASTRONOMIE**

Ihr Besuch
ermöglicht
unser Engagement
für Menschen



BUFFET

zur Selbstbedienung, 11:30–13:30 Uhr



PREIS PRO TELLER

GROSS CHF 19.00

KLEIN CHF 16.00

Stellen Sie die Buffetkomponenten auf einem Teller Ihrer Wahl individuell zusammen, inkl. Salat. Eine Salatschale ist im Preis inbegriffen.

BUFFET MIT FLEISCH

Montag

Schweinskotelett «Walliser Art»
mit Teigwaren und glasierte
Nostrano-Gurken

Dienstag

Hausgemachte Poulet-
Nuggets an Calypso-Sauce
und knusprigen Ofen-Pommes
dazu Karotten mit Erbsen

Mittwoch

Geschmorte Rindshaxen an
Rotweinsauce mit Spätzle und
Sommergemüse

Donnerstag

Gourmet Schüfeli (Schwein) an
karamellisierter Schalotten-
Sauce mit Lyoner Kartoffeln
und Dörrbohnen

Freitag

Poulet-Kebab im Fladenbrot
mit Sommerkartoffeln dazu
Garnituren und Dips

Nachschöpfen: Beilagen gratis nachschöpfen. Fleisch-/Vegi-Hauptkomponente mit
Aufpreis von CHF 3.00

Sonstige Informationen siehe Rückseite →

BUFFET VEGETARISCH

Montag

Fried Rice mit Soja, mit Ingwer-
Miso-Sauce und Pak-Choi-
Spiess mit Sesam

Dienstag

Gemüse-Eierflan aus dem Ofen
mit gebratener Gemüse-
Julienne und Kräuter-
Vinaigrette

Mittwoch

Quorn-Lasagne mit Ricotta-
Tomatensauce

Donnerstag

Bulgur-Balls an indischem
Gewürz-Joghurt mit Ofen-
Blumenkohl dazu Granatapfel
und Kokos

Freitag

Soja-Kebab im Fladenbrot mit
Sommerkartoffeln dazu
Garnituren und Dips

