



Wochenmenükarte

Montag 18.02. bis Sonntag 24.02.2019

Montag 18. Februar

Mittagessen

Tagesmenü

Gelberbsensuppe mit Pesto

Schweinswürstli, Speck Federkohl, Schwenkkartoffeln

Allergene: 1.2.4.8.11

Menu inkl. Mineralwasser CHF 17.50 / mit Kaffee CHF 19.50

Vegetarisches Menu

Gelberbsensuppe mit Pesto

Gemüsecanneloni Tomatensauce
Reibkäse

Allergene: 1.2.4.8.11

Menu inkl. Mineralwasser CHF 16.50 / mit Kaffee CHF 18.50

Wochenhit

Gelberbsensuppe mit Pesto

Pouletschenkel aus dem Ofen Grillgemüse, neue gebratene
Kartoffeln, Knoblauchdip

Allergene: 1.2.4.8.11

Menu inkl. Mineralwasser CHF 16.50 / mit Kaffee CHF 18.50

Dienstag 19. Februar

Mittagessen

Tagesmenü

Bouillon mit Gemüsestreifen

Rinds-Saftplätzli, Rotweinsauce Blattspinat, Risotto

Allergene: 1.2.4.10.11

Menu inkl. Mineralwasser CHF 17.50 / mit Kaffee CHF 19.50

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Gemüsestreifen

Winterlicher Salatteller Hüttenkäse
Trauben und Dörräpfel

Allergene: 1.2.4.10.11

Menu inkl. Mineralwasser CHF 16.50 / mit Kaffee CHF 18.50

Wochenhit

Bouillon mit Gemüsestreifen

Pouletschenkel aus dem Ofen Grillgemüse, neue gebratene
Kartoffeln, Knoblauchdip

Allergene: 1.2.4.8.11

Menu inkl. Mineralwasser CHF 16.50 / mit Kaffee CHF 18.50

Mittwoch 20. Februar

Mittagessen

Tagesmenü

Pastinakensuppe

Trutenpiccata(Ei-Käsehülle) Brokkoli, Spaghetti Napoli

Allergene:1.2.4.10.11

Menu inkl. Mineralwasser CHF 17.50 / mit Kaffee CHF 19.50

Vegetarisches Menu

Pastinakensuppe

Gemüsepiccata(Ei-Käsehülle) Brokkoli, Spaghetti Napoli

Allergene:1.2.4.10.11

Menu inkl. Mineralwasser CHF 16.50 / mit Kaffee CHF 18.50

Wochenhit

Pastinakensuppe

Pouletschenkel aus dem Ofen Grillgemüse, neue gebratene
Kartoffeln, Knoblauchdip

Allergene:1.2.4.8.11

Menu inkl. Mineralwasser CHF 16.50 / mit Kaffee CHF 18.50

Dessert

Streuselkuchen, Rahmtupfer

CHF 4.00

Donnerstag 21. Februar

Mittagessen

Tagesmenü

Gebräunte Mehlsuppe

Kalbsadrio, Pfeffer-Cognac sauce, Butterreis, Mischgemüse

Allergene: 1.2.4.10.11

Menu inkl. Mineralwasser CHF 17.50 / mit Kaffee CHF 19.50

Vegetarisches Menu

Gebräunte Mehlsuppe

Gemüsetortellini, Salbeibutter Rüebliwürfeli, Pfeffercognac
Sauce

Allergene: 1.2.4.10.11

Menu inkl. Mineralwasser CHF 16.50 / mit Kaffee CHF 18.50

Wochenhit

Gebräunte Mehlsuppe

Pouletschenkel aus dem Ofen Grillgemüse, neue gebratene
Kartoffeln, Knoblauchdip

Allergene: 1.2.4.8.11

Menu inkl. Mineralwasser CHF 16.50 / mit Kaffee CHF 18.50

Freitag 22. Februar

Mittagessen

Tagesmenü

Currycremesuppe

Fischknusperli, sc Tatar Mangoldgemüse
Kartoffelgaletten

Allergene: 1.2.4.5.10.11

Menu inkl. Mineralwasser CHF 17.50 / mit Kaffee CHF 19.50

Vegetarisches Menu

Currycremesuppe

Gefüllte Aubergine, sc Tatar Mangoldgemüse
Kartoffelgaletten

Allergene: 1.2.4.10.11

Menu inkl. Mineralwasser CHF 16.50 / mit Kaffee CHF 18.50

Wochenhit

Currycremesuppe

Pouletschenkel aus dem Ofen Grillgemüse, neue gebratene
Kartoffeln, Knoblauchdip

Allergene: 1.2.4.8.11

Menu inkl. Mineralwasser CHF 16.50 / mit Kaffee CHF 18.50

Samstag 23. Februar

Mittagessen

Tagesmenü

Bouillon mit Backerbsen

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Apfelmus

Allergene : 1.2.4.10.11

Menu inkl. Mineralwasser CHF 17.50 / mit Kaffee CHF 19.50

Vegetarisches Menu

Bouillon mit Backerbsen

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Apfelmus

Allergene : 1.2.4.10.11

Menu inkl. Mineralwasser CHF 16.50 / mit Kaffee CHF 18.50

Wochenhit

Bouillon mit Backerbsen

Pouletschenkel aus dem Ofen Grillgemüse, neue gebratene
Kartoffeln, Knoblauchdip

Allergene: 1.2.4.8.11

Menu inkl. Mineralwasser CHF 16.50 / mit Kaffee CHF 18.50

Sonntag 24. Februar

Mittagessen

Tagesmenü

Zürcher Weissweinsuppe

Kalbsgeschnetzeltes in Morchelrahm
Wintergemüse, Teigwaren

Allergene: 1.2.4.10.11

Menu inkl. Mineralwasser CHF 17.50 / mit Kaffee CHF 19.50

Vegetarisches Menu

Zürcher Weissweinsuppe

Gemüseteller Loogarten Cafe de Parisbutter
Teigwaren

Allergene: 1.2.4.10.11

Menu inkl. Mineralwasser CHF 16.50 / mit Kaffee CHF 18.50

Wochenhit

Zürcher Weissweinsuppe

Pouletschenkel aus dem Ofen Grillgemüse, neue gebratene
Kartoffeln, Knoblauchdip

Allergene: 1.2.4.8.11

Menu inkl. Mineralwasser CHF 16.50 / mit Kaffee CHF 18.50

Dessert

Vermicelles-Creme mit Kirsch verfeinert

CHF 4.00

Unser Restaurant

Unser Angebot offerieren wir Ihnen täglich
von 8.30 – 18.00 Uhr.

Wir bieten Ihnen ein feines Angebot an
Znüni, Zmittag und Zvieri an.
Wir stehen ein für eine einfache, marktfrische,
saisonale und gesunde Küche
Unsere Lieferanten garantieren uns eine
einwandfreie Qualität ihrer Produkte.

Fleischherkunft: CH
Geflügel: CH, Ungarn
Fisch: CH, Deutschland, Irland

Im weiteren empfehlen wir uns

- für Familienessen
- für Firmenessen
- für private Veranstaltungen
- für General- und Vereinsversammlungen
- für Ihren speziellen Anlass

Für Fragen und Reservationen wenden Sie sich
bitte an unsere Service Personal Restauration
oder an Patricia Pereira
044 986 22 12 oder p.pereira@loogarten.ch



DIE 14 HAUPT-ALLERGEN-GRUPPEN UND IHRE ALTERNATIVEN ZUTATEN



SESAMSAMEN UND SESAMERZEUGNISSE

3

SWITCH IT:
Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Mohn, Kürbiskerne.



SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE

4

SWITCH IT:
Bockshornklee (Meti), Zitronen, Petersilie, Petersilienwurzel, andere Gewürze*.



ERDNÜSSE UND ERDNUSSEERZEUGNISSE

7

SWITCH IT:
Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Mohn, Kürbiskerne, Pinienkerne, Kokosnusschips, Kürbiskernöl, Buchweizen.



SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE)

8

Pistazien, Mandeln, Hasel-, Wal-, Para-, Cashew-, Pekan-, Macadamia-/Queenslandnüsse.

SWITCH IT:
Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Mohn, Kürbiskerne, Pinienkerne, Kürbiskernöl, Buchweizen.



GLUTENHALTIGE GETREIDE

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Grünkern, Einkorn, Emmer, Triticale.

11

SWITCH IT:
Mais, Reis, Hirse, Quinoa, Tapioka, Sorghum, Buchweizen.



SENF UND SENFERZEUGNISSE

12

SWITCH IT:
Meerrettich, Chili, Gewürz- und Kräutermischungen*.

* **ACHTUNG:** Einige der hier genannten Alternativen gehören unter Umständen ebenfalls zu den 14 Hauptallergenen. Wenn in einem Gericht nur bestimmte Allergene ausgetauscht werden sollen, können die Alternativen jedoch verwendet werden.



MILCH UND MILCHERZEUGNISSE

Einschließlich Laktose.



SWITCH IT:

Reismilch, Kokosmilch, milchfreie Margarine, pürierter Tofu*, Mandelmilch*, Hafermilch*, Sojaprodukte*, Dinkelmilch*, Lopino (Süßlupine)*.



EIER UND EIERZEUGNISSE



SWITCH IT:

Backen: Backpulver, Kartoffelstärke, Johannisbrotkernmehl, Sojamehl*.

Panieren: Reismilch, Kondensmilch*.

Desserts: Gelatine, Agar.



FISCHE UND FISCHERZEUGNISSE



SWITCH IT:

Können nicht ausgetauscht werden – keine adäquaten Ersatzprodukte!



KREBSTIERE UND KREBSTIERERZEUGNISSE



SWITCH IT:

Können nicht ausgetauscht werden – keine adäquaten Ersatzprodukte!



WEICHTIERE UND WEICHTIERERZEUGNISSE



SWITCH IT:

Können nicht ausgetauscht werden – keine adäquaten Ersatzprodukte!



SOJA UND SOJAERZEUGNISSE



SWITCH IT:

Raffiniertes Sojaöl, Olivenöl, Rapsöl, Quorn.



LUPINE UND LUPINENERZEUGNISSE



SWITCH IT:

Hülsenfrüchte, Weizen*, Soja*, Ei*, Milchprodukte*.

ACHTUNG: Kommt vor allem in Backwaren und Fleischersatzprodukten vor.



SCHWefeldioxid UND SULFITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l im zubereiteten Produkt.



SWITCH IT:

Säuern mit Zitronensäure.

Restaurant Loogarten

Der Treffpunkt für alle Generationen

Wir haben für Sie an 365 Tagen im Jahr von 8.30 bis 18.00 Uhr geöffnet –
für Gruppen nach Voranmeldung auch am Abend

- Geniessen Sie unseren schönen Garten im Grünen
- Treffen Sie sich mit Freunden zu Kaffee und Kuchen
- Die Kinder verknüpfen sich auf dem attraktiven Spielplatz
- Geniessen Sie unsere feinen, günstigen Mittagsmenüs und Salatbuffet
- Spezielle Highlights sind unsere öffentlichen Veranstaltungen

Besuchen Sie unsere gemütlichen Musik-
nachmittage und gönnen sich ein köstliches
Mittagessen!

Wann und wo unsere öffentlichen Veranstaltungen
stattfinden, erfahren Sie auf www.loogarten.ch –
oder in unserer Broschüre, die Sie am Empfang
erhalten.

[Auf www.restaurantloogarten.ch](http://www.restaurantloogarten.ch) finden Sie die
Menükarte für die nächsten Tage. Im täglich
wechselnden Angebot hat es sicher auch für Sie das
Passende. Spezielle kulinarische Höhepunkte bieten
wir Ihnen mit unseren Feiertagsmenüs.

Reservieren lohnt sich – damit sichern Sie sich Ihren gewünschten Platz.

Familien-, Geburtstags- oder Hochzeitsfeier? Vereinsanlass? Generalversammlung? Geschäftsevent?

Teilen Sie uns Ihre Wünsche und Vorstellungen mit. Wir sind für Sie da, mit
Infrastruktur und Kulinarik von A bis Z – auch für das Catering, bei Ihnen
Zuhause. Gerne unterbreiten wir Ihnen eine unverbindliche Offerte
und schicken Ihnen unsere Vorschläge.

