

Speisekarte vom 02. – 06. August 2021



„Mit jedem Schritt und Tritt, welchen wir in der Natur machen, begegnen wir immer wieder neuen Pflanzen, die für uns höchst nützlich und heilbringend sind.“ (Sebastian Kneipp)

Montag, 02. August

Erbsensuppe mit Minze oder Menüsalat an Hausdressing
Rinds Stroganoff mit Peperoni und Champignons und dazu ein Wildreis-Mix
Vegi: Quorn
17.—

Dienstag, 03. August

Tsatsiki-Kaltschale oder grüner Schnittsalat mit Alfa Sprossen
Honig-Ingwer Spiessli (Rind), serviert mit Glasnudeln-Mangosalat an Erdnuss-Chillidressing
Vegi: Tempeh
17.—

Mittwoch, 04. August

Thailändische Kokossuppe oder kleines Salatbouquet
Mit Sternenberger überbackene Capuns, gefüllt mit Rohschinken und Speckwürfeli
Vegi: Mit Quark und Amaranthfüllung
17.—

Donnerstag, 05. August

Melonenkaltschale mit Rimus oder Menüsalat an Erdbeerdressing
Reissalat mit gezupftem Siedfleisch (Rind), dazu Edamame und Sommergemüse
Vegi: panierte Austerseitlinge
17.—

Freitag, 06. August

Frische Bruschetta oder Ricotta-Peperonisuppe
Mücver – türkische Feta-Zucchini-Tätschli,
serviert mit einem Joghurt-Pefferminz Dip und Bratkartoffeln
17.—

Beim Menü immer dabei ist ein Salat oder unsere Tagessuppe

**Frühzeitige Reservation per Mail an: bistro@dimensione.ch
oder telefonisch von Mo.- Fr. unter: 052/212 40 14 erwünscht**

Öffnungszeiten von 10:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch
und achten auf regionale Herkunft.
Unser Fleisch (CH): Metzgereien Buffoni, Illnau,
Metzgerei Ziegler delikat essen, Zürich
Unser Salat und Gemüse: Gemüse Egger, Bürglen