

Herzlich willkommen im Café der Konditorei Voland in Bauma

Schön, Sie bei uns zu haben!

Wir legen grossen Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit.

Wir kennen unsere Lieferanten und diese unsere Ansprüche - für Kreationen die ursprünglich, echt, authentisch und charaktervoll sind.

Alle unsere Produkte enthalten nur naturbelassenes Meersalz.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Geflügel.

Nur natürliche Aromen, keine chemischen Konservierungsmittel und traditionelles Backhandwerk sind unsere Garantie für genussvolle Kreationen.

Wir freuen uns, Sie bald wieder bei uns begrüssen zu dürfen.

S'Cafi Voland-Team

**Sag's mit einem
Herz**



Mittagsmenü

11.02 – 15.02.2019



Suppe und Salat vom Buffet inbegriffen

Montag 11. Februar

Zucchetticremesuppe

Allergen: A, G, L

Menü I 19.50

Pouletschenkel mit Kalbsspeck
umwickelt an Rotweinsauce dazu
Polenta mit Schwarzwurzeln und
Romanesco

Allergen: A, C, G, L

Menü II 16.80

Polenta an Rotweinsauce mit
Schwarzwurzeln und Romanesco

Allergen: A, C, G, L

Dienstag 12. Februar

Spinatcremesuppe

Allergen: A, G, L

Menü I 19.50

Schweinssteak an Senfrahmsauce dazu
«Krawättli» Teigwaren mit Blumenkohl und
Zucchini

Allergen: A, L

Menü II 16.80

«Krawättli» Teigwaren an
Senfrahmsauce mit Blumenkohl und
Zucchini

Allergen: A, L

Suppe oder Salat vom Buffet inbegriffen

Wochen-Hit 17.50

Bamigoreng mit Poulet

Allergen: A, G, L

Vegi-Hit 15.80

Äplermakkaronen mit Röstzwiebeln und
Apfelmus

Allergen: A, G, L

Take Away

Menü I + Wochen-Hit 10.80

Menü II + Vegi-Hit 9.80

Mittwoch, 13. Februar

Currycremesuppe

Allergen: A, G,

Menü I 19.50

Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce dazu
Rösti mit Grilltomate und Karotten

Allergen: A, L

Menü II 16.80

Rösti « Walliser Art» mit Tomaten und
Raclettekäse überbacken dazu Karotten

Allergen: A, L

Donnerstag, 14. Februar

Gemüsecremesuppe

Allergen: A, G, L

Menü I 19.50

Pouletgeschnetzeltes an
Whiskyrahmsauce dazu Reis mit Broccoli
und Kohlrabi

Allergen: A, L

Menü II 16.80

Reis an Whiskyrahmsauce mit Broccoli
und Kohlrabi

Allergen: A, L

Freitag, 15. Februar

Erbsencremesuppe

Allergen: A, G, L

Menü I 19.50

Gebackener Fleischkäse an Jus dazu
Rosmarinkartoffeln mit Zucchini und
Pfälzerkarotten

Allergen: A, G, L

Menü II 19.50

Zanderfilet an Salbeibutter dazu
Rosmarinkartoffeln mit Zucchini und
Pfälzerkarotten

Allergen: A, D, G, L

Menü III 16.80

Wähen mit Salat vom Buffet

Allergen: A, C, G