

Herzlich willkommen in der Konditorei Voland

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'Voland-Team

**Zum Dessert
ein feines
Patisserie**



Menü to go

23.03 – 27.03.2020



Montag, 23. März

Allergen: A, G, L

Menü I 10.80

Pouletbrust «paniert» in Kürbiskernen
dazu Thomatenspaghetti
mit Blumenkohl und Erbsen

Allergen: A, C, G, L

Menü II 9.80

Quornschnitzel «paniert» in Kürbiskernen
dazu Thomatenspaghetti
mit Blumenkohl und Erbsen

Dienstag, 24. März

Allergen: A, G, L

Menü I 10.80

Ungarisches Rindsgulasch
dazu Kartoffelstock
mit Broccoli und Baby-Karotten

Allergen: A, C, G, L

Menü II 9.80

Penne all'Arrabbiata
mit Broccoli und Baby-Karotten

Mittwoch, 25. März

Allergen: A, G, L

Menü I 10.80

Schweinsschnitzel «Hawai»
an Mangorahmsauce
dazu Reis mit Pfälzerkarotten und Bohnen

Allergen: A, C, G, L

Menü II 9.80

Toffu-Piccata an Mangorahmsauce
dazu Reis mit Pfälzerkarotten und Bohnen

Donnerstag, 26. März

Allergen: A, G, L

Menü I 10.80

Fleischvogel an Senfrahmsauce
dazu Polenta und Ratatouille

Allergen: A, C, G, L

Menü II 9.80

Polenta mit Tomaten und Mozzarella
an Senfrahmsauce dazu Ratatouille

Freitag, 27. März

Allergen: A, G, L

Menü I 10.80

Kalbsschnitzel mit flüssiger Kräuterbutter
dazu Salzkartoffeln mit Blattspinat

Allergen: A, C, G, L

Menü II 9.80

Pangasius-Knusperli mit Tartarsauce
dazu Salzkartoffeln mit Blattspinat