

LUNCH MENU

KW 44

MONTAG

26.10.2026

SALAT KALT ESSENTIALS

Pastasalat | Sprossen |
Granatapfelkerne | Grüne
Linsen | Feta-Crumble |
Eingelegte Oliven

American Dressing |
Paprika-Dressing

GEMÜSE ESSENTIALS

Vichy-Karotten
Gedämpfter Blumenkohl

BEILAGEN FUELLING

Hartweizengriess-Hörnli
Kräuterrisotto

VEGETARISCH / FLEISCH

Gnudi · Toskanische
Spinat-Ricotta-Bällchen
Schweinssteak
Pilzcrèmesauce

DIENSTAG

27.10.2026

Hirsesalat mit Avocado und
Grapefruit | Sprossen |
Granatapfelkerne | Grüne Linsen |
Feta-Crumble | Eingelegte Oliven

American Dressing |
Paprika-Dressing

Gedämpfte Tomate
Broccoli

Kartoffelgratin mit
getrockneten Tomaten
Gersteneintopf

Tofugeschnitzeltes an
Crèmesauce
Pouletgeschnitzeltes an
Crèmesauce

MITTWOCH

28.10.2026

Eblysalat mit Sbrinz | Sprossen
| Wassermelonen |
Randenhummus | Halloumi

American Dressing |
Paprika-Dressing

Orientalisches Grillgemüse
Gerösteter Blumenkohl mit
Curry und Kurkuma

Cremiger Quinoa
Roter mexikanischer Reis

Rotes Chili con Seitan
Rindsgulasch «Wiener Art»

DONNERSTAG

29.10.2026

Randensalat mit Feigen und
Rucola | Sprossen |
Wassermelonen | Rote Bohnen
| Avocadowürfel

American Dressing |
Paprika-Dressing

Gedünstete Peperoni mit
Rosmarin
Artischockengemüse

Bramata-Polenta
Country Cuts

Halloumi
Rindshacktätschli

FREITAG

30.10.2026

Süsskartoffelsalat mit
Mandeln und Feta | Sprossen |
Wassermelonen | Rote Bohnen
| Avocadowürfel

American Dressing |
Paprika-Dressing

Caponata
Gedämpfte Pfälzer

Bulgursotto
Kartoffel-Lauchpüree

Linsenfalafel
Truthahnballchen

Vegetarisches Menu CHF 21.50
Menu mit Fleisch CHF 23.50

Papieri-Ring 6
6330 Cham
treat@oym.ch

Öffnungszeiten
11.00-14.00
Montag-Freitag

Allergene: Bei Unverträglichkeiten wende dich bitte an unser Team – wir beraten dich gerne.
Deklaration: Falls nicht anders angegeben, verwenden wir Schweizer Fleisch. Fisch je nach Fang.
Hinweis: Menüänderungen sind aufgrund von Bio-Lieferengpässen möglich..

treat.
POWERED BY OYM