

LUNCH MENU

KW 45 2.– 6. November 2026

VEGETARISCH **CHF 21.50**

MIT FLEISCH **CHF 23.50**

Menü inkl. Salat, Gemüse & Beilage.
Am Mittwoch ist Wildtag.

	SALAT	GEMÜSE	BEILAGEN	HAUPTGANG
Montag 02.11.	**Couscoussalat mit Wurzelgemüse** Granatapfelkerne, Sprossen, rote Linsen, Fetacrumble, eingelegte Oliven	Blattspinat Geschmorter Sellerie	Schwarzes Risotto Penne	VEGI **Tomaten-Shakshuka** FLEISCH **Schweinsnierstück** dazu Senf-Crèmesauce
Dienstag 03.11.	**Kartoffelsalat** Granatapfelkerne, Sprossen, rote Linsen, Fetacrumble, eingelegte Oliven	Grüne Bohnen Fenchelgemüse	Süsskartoffelpüree Trockenreis mit Sonnen blumen - kernen	VEGI **Auberginen-Grünkohl- Moussaka** FLEISCH **Rindsgulasch**
Mittwoch 04.11. WILDTAG	**Kürbis-Federkohlsalat mit Marroni** Kichererbsenhummus, Halloumi, Preiselbeerdressing	Gedämpfter Rosenkohl Rotkraut mit Preiselbeer-Apfel Glasierte Marroni	Kartoffelrösti Spätzli	VEGI **Kürbis-Feta-Quiche** FLEISCH **Rehpfeffer und Wildschwein-Entrecôte** aus dem Aargau · dazu Balsamico-Jus
Donnerstag 05.11.	**Dinkelsalat mit Feta und Birnen** Rote Bohnen, Avocadowürfel	Gedämpfter Romanesco Chinakohl mit Ingwer	Spinatknödel Kartoffelgratin mit grünem Pfeffer	VEGI **Kräuterquark-Strudel** FLEISCH **Rindsschulterbraten** dazu Schalottenjus
Freitag 06.11.	**Bulgur-Petersilien-Taboulé** Rote Bohnen, Avocadowürfel	Geröstete Karotten mit Kerbel Gebratene Zucchetti	Bramata-Polenta Kartoffelpuffer	VEGI **Seitan-Nuggets** FLEISCH **Gebackener Pouletschenkel** dazu Estragon- Crèmesauce

Dressings – Mo/Di: French oder Tomaten-Joghurt · Mi–Fr: Balsamico oder French

Öffnungszeiten
Montag–Freitag, 11.00–14.00

TREAT
Papieri-Ring 6, 6330 Cham · treat@oym.ch

Allergene: Bei Unverträglichkeiten wende dich bitte an unser Team – wir beraten dich gerne. Fleisch aus der Schweiz, sofern nicht anders angegeben. Menüänderungen sind wegen Bio-Lieferengpässen möglich.

treat. POWERED BY OYM