



kantine hermetschloo

Restaurant Kantine Hermetschloo
Hermetschloostrasse 70
8048 Zürich
Tel. 044 212 77 28
info@kantine-hermetschloo.ch

Menüplan lokal + fair (lokalundfair.ch) 15. – 19. September 2025

Öffnungszeiten: 9.00 – 16.00 Uhr
Mittagessen von 11.30 - 14.00 Uhr

Täglich Suppe, Salatbuffet, hausgemachte Mandelgipfel und vegane Cookies.
Piadina Vegi/Vegan 9.00 – 16.00 Uhr

Montag Knabenschiessen geschlossen

Dienstag	Panang-Curry (Rind, Bio Scherrer Wädenswil), Jasminreis & frittierte Zwiebeln	Panang-Curry (Tofu, Bio Soyana Schlieren), Jasminreis & frittierte Zwiebeln	
Mittwoch	Schaschlik (Schwein, Kanton ZH) mit Chimichurri, Mediterrane Pasta & Zucchini-Gemüse	Pfannengerührtes mit Halloumi & Dinkel (Soyana, Schlieren), Ofenaubergine, Baba Ganoush, Fladenbrot & Tomaten-Bulgur	
Donnerstag	Siedfleisch mit Kräuterkruste (Rind, Bio Scherrer Wädenswil), Bratkartoffeln & Bohnen-Speck-Wickel	Blumenkohl mit Kräuterkruste, Rosmarinjus, Bratkartoffeln & grüne Bohnen	
Freitag	Hot Dog mit Garnituren (Schwein, Das Fleisch, Freiland, Volketswil), dazu Blattspinat & Randen-Nuss-Trauben-Salat	Egg Florentine, dazu Blattspinat & Randen-Nuss-Trauben-Salat	

Fleisch/Fisch 23.50, Vegi/Vegan 21.50

*Alle Gemüse aus der Region

Lieferanten: Gemüse/Früchte: Marinello, Fleisch: Reif, Fisch/Krustentiere: Dörig, Kaffee: Henauer, Tee: Natura und Länggass-Tee, Fredys: Brot, Butter/Käse: Jumi, Glacé: Sorbetto. Unsere Lebensmittel beziehen wir nach Möglichkeit aus der Region, in IP- oder Bio-Qualität. Wir kochen jeden Tag frisch und ohne künstliche Geschmacksverstärker (Glutamat). Wenden Sie sich bezüglich Allergenen und Intoleranzen an unser Küchenteam.

Mit Ihrer Konsumation unterstützen Sie die Qualifikation und Integration anwerbeloser Frauen