



# kantine hermetschloo

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

## Menüplan 12. – 16. Januar 2026

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

---

<b>Montag</b>	Siedfleisch mit Käuterkruste, Rahmspinat & Bratkartoffeln	Gefüllte Artischockenböden mit Gemüse & Frischkäse, Rahmspinat, Bratkartoffeln & Chimichurri
---------------	--	---

---

<b>Dienstag</b>	Poulet-Cajun-Spiess, Baked Potato, Sauerrahm & geschmorter Lattich	Phat Kaphrao mit Tofu, Kokosreis & erfrischender Gurkensalat
-----------------	--	--



---

<b>Mittwoch</b>	Schweins Cordon bleu, Tagliatelle, Basilikumrahmsauce & Erbsen mit Karotten	Auberginen Cordon bleu, Tagliatelle, Basilikumrahmsauce & Erbsen mit Karotten
-----------------	--	--

---

<b>Donnerstag</b>	Rindsschmorbraten mit gebratenen Pilzen, Polenta & Wurzelgemüse	Vegi-Züri-Geschnetzteltes mit Rösti & Romanesco
-------------------	---	--

---

<b>Freitag</b>	Fisch Burger, (NL) Zitronenpilaw & mediterraner Salat an Meerrettich-Dressing	Halloumi-Zucchetti-Burger, Zitronenpilaw & mediterraner Salat an Meerrettich-Dressing
----------------	--	--

---

Fleisch/Fisch 23.50, Vegi/Vegan 21.50

**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 erwerbsloser Frauen.