



kantine hermetschloo

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

Menüplan 9. – 13. März 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

Montag	Poulet-Piccata mit Tomatensauce, Pasta & Pesto-Gemüse	Zucchini-Piccata mit Tomatensauce, Pasta & Pesto-Gemüse	
Dienstag	Fleischkäse mit Spiegelei an Zwiebelsauce, dazu Ofenblumenkohl mit Dukkah	Kürbis-Sriracha-Falafel, mit Kachumber, gebratenes Fladenbrot & Randenespuma, dazu Ofenblumenkohl mit Dukkah	
Mittwoch	Rinds-Stroganoff, hausgemachte Spätzli & Kräuterhüttenkäse	Gemüse-Dinkel-Stroganoff, hausgemachte Spätzli & Kräuterhüttenkäse	
Donnerstag	Coq au Vin, Pilaw-Reis & Artischocken- Schwarzwurzel-Gemüse	Linsen-Pilz-Täschli mit Frischkäsedip, Pilaw-Reis & Artischocken- Schwarzwurzel-Gemüse	
Freitag	Italienisches Ragout (Rind und Schwein), Basilikum-Kartoffelstock & Tessiner Klosterkuchen	Avocado mit getrockneten Tomaten und Kräutern, grüne Erbsen mit Räuchertofu, Baked Potato & Sauerrahm	

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.