



THEATERTELLER

- Mi 06. August
Zartes Basler Geschnetzeltes an Rahmsauce mit buntem Gemüse und goldenen Spätzli
Vegi Cremiges Pilzragout mit Gemüse-Spätzli
- Do 07. August
Hausgemachter Rinds-Hackbraten mit Gemüse und luftigem Kartoffelstock
Vegi Würziger Kichererbsen-Eintopf mit Gemüse und luftigem Kartoffelstock
- Fr 08. August ***Irish Night – kein Theaterteller, Angebot an der Asylhofbar***
Deftiger Irish Stew mit Rind oder vegetarisch / geräucherte Lachsbrötchen / knusprige Schweinswürstli mit Brot
- Sa 09. August
Zartes Pouletbrüstchen auf Schaffhauser Weintopf (Gemüse-Gerstotto)
Vegi Aromatisch gedämpfter Sellerie mit Gemüsestreifen auf Schaffhauser Weintopf (Gemüse-Gerstotto)
- So 10. August
Zart geschmorte Rindsbäggli mit Marktgemüse und Bramata-Polenta
Vegi Mediterran geschmorte Aubergine mit buntem Gemüse und Bramata-Polenta
- Di 12. August
Farfalle an pikanter Gorgonzolasauce mit Frühlingszwiebeln und Rindshack
Vegi Farfalle an pikanter Gorgonzolasauce mit Frühlingszwiebeln und Erbsen
- Mi 13. August
Berliner Buletten an feiner Senfsauce mit Kölner Pillekuchen
Vegi Würzige Gemüse-Buletten mit Senfsauce und rheinischem Pillekuchen
- Do 14. August
«Buffalo Chicken» in feuriger Cayenne-Sauce mit Sellerie, Blue-Cheese-Dip und Brotknödel
Vegi «Buffalo Quorn» – würzige Vegi-Variante mit Blue-Cheese-Dip und Brotknödel
- Fr 15. August
Traditionelles Luzerner Chügeli-Pastetli mit feinen Erbsli und Rüepli
Vegi Pastetli mit cremigem Pilz-Lauch-Ragout, Erbsli und Rüepli
- Sa 16. August
«Aargauer Braten» vom Schwein mit Dörripflaumen gefüllt, dazu Kräuter-Kartoffeln und Gemüse
Vegi Herzhaft geschmorter Sellerie mit Dörripflaumen, Marktgemüse und Kräuter-Kartoffeln

Der Theaterteller wird ab 18.00h im Asylhofbeizli serviert.

