

Mittagsangebot

MONTAG

Ravi's Curry in a Hurry

Würzige, lokale Gemüsecurries (vegetarisch / vegan)
nach originalen Jaffna Rezepten aus dem Norden Sri Lankas.

DIENSTAG

Gastwerk

Geheimrezepte aus aller Welt auf Berner Tellern (vegetarisch / vegan).
Die Gastwerk-Küche ist authentisch und frisch. Während die Rezepte aus der Ferne stammen, versucht das Gastwerk-Team vorwiegend Zutaten aus der Region zu verwenden. Die Angebote und Aktivitäten vom Verein Gastwerk orientieren sich alle am Ziel, die Chancengleichheit zu fördern und für Geflüchtete Teilhabemöglichkeiten zu schaffen, Arbeitserfahrung zu sammeln oder langfristig eine Stelle auf dem Schweizer Arbeitsmarkt zu besetzen.

MITTWOCH

Gastwerk

Geheimrezepte aus aller Welt auf Berner Tellern (vegetarisch / vegan).

DONNERSTAG

OH-MY-MOMO!

Die Momos (vegetarisch-vegan / Fleisch) werden schonend gedämpft.
Die Popularität der Momos reicht vom Tibet über Nepal bis zu weiten Teilen Indiens und jede Region kennt eine eigene Version. Kein tibetisches Festmahl wäre komplett ohne sie.
OH-MY-MOMO! ermöglicht tibetischen Geflüchteten Arbeitserfahrung zu sammeln und so einen Einstieg in den Schweizer Arbeitsmarkt zu erhalten.

FREITAG

Chäshütte

Die berühmte Fondue-Mischung der Chäshütte-Jungs gibt der Käsequiche den besonderen Geschmack. Dazu gibt's einen Salat aus dem WerkStadt-Garten. Frisch, immer anders, je nach Lust und Laune: essbare Blumen, Gemüse und bunte Blätter begleiten die saftige und geschmacksvolle Käsequiche.