

# Sonntags-Brunch

von Küchenchef  
**Davide Bösch**  
zum Welternährungs-  
tag 16.10.2022

in Anlehnung an die  
**Planetary Health Diet**

inspiriert durch einige  
Rezepte aus dem  
\*greentopf-Kochbuch

geschenkt ist  
Humus von Fabas  
Cashew Kerne von geban

## Information



## Getränke

Tee (Kamille, Verven, Schwarztee)  
Lupinenkaffee (Filter) aus Höngg  
Kaffee (Filter) aus Höngg  
Hafermilch Sojana  
Hirzel Vollmilch  
Herbst Saft mit Randen\*  
Suser & Apfelsaft  
Gurken-Ingwer-Wasser  
Unsere Limo mit Birnel gesüsst (saisonal)

## Gerichte

Minibrioche, Nussbrötli, Sonnenblumenkernbrötli (vegan, glutenfrei)  
Confi, Butter (von Haltbar Macher)  
Birchermüesli mit Sojarahm\*  
Porridge mit Hafermilch, Sternanis\*  
Pancakes mit Zwetschgenkompott\*  
Kartoffel-Halloumi-Plätzchen (vegan, glutenfrei)\*  
Unser eingelegtes-Gemüse im Glas  
Club-Sandwich mit Vollkorn-Toast, Tofu und Saisonalem\*  
Fabas-Humus klassisch, mit frischen Kräutern, mit Rüebli & Chili  
und mit Randen & Meerrettich  
Suppe mit Knödel von altem Brot  
Saisonale Suppe (vegan, glutenfrei)  
Veganes Panna cotta  
Apfel Muffin

\*greentopf-Rezept - mit einem kleinen Zwist

Welternährungstag 2022

**STÄDTE -  
TREIBER FÜR  
NACHHALTIGE  
ERNÄHRUNG**

13-16 Oktober 2022  
Genf | Basel | Zürich

[www.welternaehrungstag.ch](http://www.welternaehrungstag.ch)

