



EDEN-Traum «Veganuary»

3-Gang-Menü	57.-
4-Gang-Menü	67.-

Bao Buns

*gefüllt mit mariniertem Seitan und sautierten Austern-Seitlingen
dazu hausgemachtes Kimchi und Teriyaki-Sauce*

* * *

Weisse Bohnensuppe

mit knusprigem Knoblauch-Crostini

* * *

Hausgemachte Ravioli

*gefüllt mit Cashewnuss und getrockneten Tomaten
an Dattel-Lauch-Sauce*

* * *

Apfelkuchen

mit Zitronen-Gin-Sorbet



Veganer Superfood

Passend zum «Veganuary» widmet sich unser EDEN-Traum im Januar der veganen Ernährung. Jeweils im ersten Monat des Jahres ermutigt der «Veganuary» Menschen, sich vegan zu ernähren - das heisst ausschliesslich pflanzliche Lebensmittel zu konsumieren und auf Produkte tierischer Herkunft zu verzichten.

Der «Veganuary» bewegte mit seiner Kampagne bereits mehr als eine halbe Million Menschen in über 200 verschiedenen Ländern und Regionen dazu, die vegane Küche einen Monat lang auszuprobieren.

Diplomarbeit an der Hotelfachschule Thun

Unsere Köchin Jaclyn Studer studiert im 6. Semester an der Hotelfachschule in Thun. Aktuell schreibt sie ihre Diplomarbeit und möchte herausfinden, wie offen Fleischkonsumenten gegenüber der vielfältigen veganen Küche sind. Dazu hat sie unser aktuelles EDEN-Traum-Menü kreiert und ermutigt Sie – liebe Gäste - die vegane Küche neu zu entdecken.

«Es würde mich freuen, wenn Sie meine Arbeit unterstützen und via QR-Code eine kurz Umfrage ausfüllen. Und jetzt: En guete!» - Jaclyn Studer

