

## AUFSTRICHE UND DIPS

*automatisch dabei*

+++++

### Kräuter-Quark

Demeter Magerquark, Demeter Leinöl, Majoran, Thymian, Rosmarin, Salbei, Oregano, Basilikum, Peterli glatt, Meersalz.

### Vegetarischer Aufstrich

Geröstete Demeter Sonnenblumenkerne, gedünstete Zwiebeln, Senf, Majoran, Peterli glatt, Demeter Dattelsirup, Herb´n Spice-Masala.

### Kürbismus-Leindotter-Mayonnaise

Demeter Leindotteröl, Ei, Kürbiskernmus, weisser Balsamico Essig, Senf, Zitronensaft, Demeter Quark, Meersalz, Pfeffer, Peterli.

### Oliven-Butter

Butter, Oliven, Majoran, Oregano, Salz, Pfeffer, Tamari.

## DESSERT

*himmlische Versuchung*

+++++

### Egypt-Kokos-Laddu (100% vegan)

Demeter Kichererbsenmehl in Kokosöl geröstet. Mit Kardamom und Kokosraspel verfeinert. Mit Demeter Dattelsirup gesüßt.

### Schwarzer Hafer (Power-Balls)

Schwarzer Demeter Hafer, Demeter Dattelsirup,

Mandeln, Gewürze, Ingwer frisch, Zitronenschalen, Kokosraspel.

## DAS TEAM

### Gastgeber und Regie

Antonius Conte

NaturKraftWerke® - Elementare Lebensmittel

### Planung und Kochkunst

Oliver Rüegsegger

Jörg Eidenmüller

DONDRIN-NATURKOST

### Küchen- und Servicecrew

Nina

Renate

Kathrin

George & das Schützenhaus

## DAS MATERIAL

### Brot

Dinkel/Waldstaudenkorn Viertelpfünder aus pfluglosem

Demeter Mischfruchtanbau gebacken von der Bäckerei Franz

Xaver Dolderer, „HAUS DES BROTES“, Winterthur.

### Fleisch

Hans + Wurst, Rheinau

### Tofu

Noppa, Rüti

### Restliche Lebensmittel

Sesam, Bioladen Wetzikon, NaturKraftWerke®

-----  
www.naturkraftwerke.com

www.mischfruchtanbau.com

www.weltkueche.com

**NATUR  
KRAFT  
WERKE**

# WELTBURGER

sehrlecker - extremgut - superganzheitlich  
FASTFOOD MIT PFIFF UND SCHLIFF



Ausgezeichnet biodynamisch.



## WELTBURGER

*Eine freie Wahl ...*

+++++

### Barbarisch

Mit Demeter Fleischmischung mit Gewürzen auf Grill gebraten. Varianten Schaf und Rind.

### Vegetarisch

Mit Demeter Kichererbsen, Einkorn-Mehl, Karotten, Erbsen, Ingwer, Parmesan, Alpenland Tilsiter, Majoran, Zitronensaft, Meersalz, Coco-Masala.

### Vegan

Mit Schweizer Bio-Sojabohnen (Tofu), mariniert in Lemon-Masala, Zitronensaft, Dattelsirup, Tamari, Aroniasaft.

### Mit Salatblätternvariationen

Bio-Baby-Salat

Bio-Ciccorino Rosso

Bio-Ruccola

## UP'S

*Auf die erste Seite des Weltburgers*

+++++

### Rand-UP

Randenstifte, Meerrettichsauce, (Merrettich, Apfelsaft, Dattelsirup, Lemon-Masala, Meersalz).

### Ananas-Ajwan-UP

Selleriestifte, Ananas -Sauce, (Ananasstücke, Sellerie püriert, Ingwer, Ajwan-Masala, Meersalz).

### Chiccoree-Mango-UP

Chiccoree, Zwiebeln, Mangosauce, Lemon-Masala, Reismehl weiss, Meersalz.

### Hot-Banana-Curry-UP

Banane, bunte Kokosraspel, Paprika rot, Cashew geröstet. Ingwer-Stifte, Dattelsirup, Kokosmilch, Coco-Masala (Kings Curry), Meersalz.

### India-Italy-Ketch-UP

Classic UP mit indischen Gewürzen und italienischem Taste.

## OBENDRAUF

*Auf die zweite Seite des Weltburgers*

+++++

### Antipasti

Auberginen oder Zucchini, grilliert und in Olivenöl mariniert.

### Ananas

Ringe, frisch geschnitten.

### Eine Scheibe Käse

Appenzeller Biokäse.

### Paprikaringe

rot / gelb / grün

### Zwiebel-Pickel's

Gepickelte Zwiebeln nach Berliner Art.

### Hot-Chili-Sauce

Aus dem Hause Noppa in Rüti.

### Essiggürkli

Fein geschnittene Essiggürkli.

### Salatgurke

Fein geschnittene Salatgurken.

### Kalamata Oliven

Schwarze Oliven aus Griechenland.