

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 15.04.	Haferflockensuppe Kaninchenragout (HU) an einer Estragonrahmsauce Ebly Risotto Romanescoröschen Rhabarberkompott	Haferflockensuppe Gemüseplätzli an einer Estragonrahmsauce Ebly Risotto Romanescoröschen Rhabarberkompott	Bouillon mit Ei Kaninchenragout (HU) an einer Estragonrahmsauce Ebly Risotto Romanescoröschen Rhabarberkompott light	<p>Montag - Freitag</p> <p>Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag</p> <p>Wochenhit</p> <p>Chef Salat mit Schinken- Truten- und Käsestreifen mit frischen Salaten und Brot 13.00 CHF</p> <p>Wochenspezial</p> <p>Paniertes Pouletschenkel mit Kartoffelsalat Zitronenscheibe und Preiselbeeren 15.00 CHF</p> <p>Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch</p> <p>Andere Herkunftsländer:</p> <p>Europa = EU / Neuseeland = NZ Australien = AUS Ungarn = HU Lamm kann mit nichthormonellen Leistungsförderer wie Antibiotika erzeugt worden sein</p>	Kaffee, Espresso, CHF 4.00 Schale, Cappuccino CHF 4.50 Latte macchiato CHF 5.00 Tee, diverse Sorten CHF 3.50 Ovomaltine, Schokolade 2 dl CHF 4.30 Milch warm oder kalt 2 dl CHF 2.00 Mineral natur 2 dl offen CHF 2.00 Mineral natur 3 dl offen CHF 3.00 Mineral natur 5 dl offen CHF 4.50 Mineral natur 1,5 L Flasche CHF 7.00 Mineral mit Aroma 2 dl offen CHF 2.80 Mineral mit Aroma 3 dl offen CHF 3.80 Mineral mit Aroma 5 dl offen CHF 5.00 Mineral mit Aroma 1 L Flasche CHF 8.00 Mineral mit Aroma 1,5 L Flasche CHF 8.00 Eistee 2 dl offen CHF 2.80 Eistee 3 dl offen CHF 3.80 Eistee 1,5 L Flasche CHF 7.00 Pepita 2 dl offen CHF 2.80 Pepita 3 dl offen CHF 3.80 Orangensaft 2 dl offen CHF 3.50 Redbull CHF 4.50
Di 16.04.	Gemüsecremesuppe Kalbspojarski Pfeffersauce Orecchiette Erbsli a la creme Zitronencreme	Gemüsecremesuppe Veganes Schnitzel Pfeffersauce Orecchiette Erbsli a la creme Zitronencreme	Gemüsebouillon mit Buchstaben Kalbspojarski Pfeffersauce Orecchiette Erbsli a la creme Zitronencreme light		
Mi 17.04.	Bärlauchsuppe Schwedenbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen Pommes Rissolées Mischgemüse Muffin mit Schokostückchen	Bärlauchsuppe Gefüllte Tomate mit Dörrzwetschgen und Soja Pommes Rissolées Mischgemüse Muffin mit Schokostückchen	Bouillon mit Bärlauch Schwedenbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen Pommes Rissolées Mischgemüse Muffin mit Schokostückchen light		
Do 18.04.	Rüebliuppe Trutengeschnetzeltes (FR) Caramelsauce und Cashewkerne Reis mit Koriander Chinakohlsalat Aprikosenjoghurt	Rüebliuppe Kichererbsen Caramelsauce und Cashewkerne Reis mit Koriander Chinakohlsalat Aprikosenjoghurt	Bouillon mit Rüebli Trutengeschnetzeltes (FR) Caramelsauce und Cashewkerne Reis mit Koriander Chinakohlsalat Aprikosenjoghurt light		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
Fr 19.04.	Tomatencremesuppe Heilbutt Filet Safransauce Salzkartoffeln Lauchgemüse Apfelkuchen mit Streusel	Tomatencremesuppe Quornragout Safransauce Salzkartoffeln Lauchgemüse Apfelkuchen mit Streusel	Bouillon mit Tomaten Heilbutt Filet Safransauce Salzkartoffeln Lauchgemüse Apfelkuchen mit Streusel light	Salatteller CHF 4.50 Menü 1 CHF 19.50 Menü 2 CHF 18.50 Sonntagsmenü CHF 23.00 Vegi am Sonntag CHF 20.00 Feiertagsmenü CHF 29.00 Essensbon CHF 195.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag	Bier mit oder ohne Alkohol CHF 4.50 Weisswein 1 dl offen CHF 5.00 Weisswein 2 dl offen CHF 10.00 Weisswein Flasche 5 dl CHF 18.00 Rosé 1 dl offen CHF 5.00 Rosé 2 dl offen CHF 10.00 Rosé Flasche 5dl CHF 18.00 Rotwein 1 dl offen CHF 5.00 Rotwein 2 dl offen CHF 10.00 Rotwein Flasche 5dl CHF 18.00
	Johanniterfest	Johanniterfest	Johanniterfest	Fischfang/ Herkunft Nordwestatlantik Wildfang	
Sa 20.04.	Pilzcremesuppe Kalbsbratwurst mit Pommes frites Ketchup kleiner Salat Gasparini Glace Kübel	Pilzcremesuppe Hausgemachte Spargel Chüchli mit einem Frühlingsalat Gasparini Glace Kübel	Bouillon mit Pilzli Kalbsbratwurst mit Pommes frites Ketchup kleiner Salat Gasparini Glace Kübel light		
So 21.04.	Zucchetti Cremesuppe Poulet Saftbraten Orangensauce Polenta mit Bärlauch Bohnenmix - Gemüse Ananassalat mit gerösteten Pinienkernen	Zucchetti Cremesuppe Käseburger Orangensauce Polenta mit Bärlauch Bohnenmix - Gemüse Ananassalat mit gerösteten Pinienkernen	Bouillon mit Zucchetti Poulet Saftbraten Orangensauce Polenta mit Bärlauch Bohnenmix - Gemüse Ananassalat mit gerösteten Pinienkernen light	Falls Sie Fragen zu Allergenen haben, so wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal Wir wünschen allen Bewohnern, Angehörigen und Gästen einen guten Appetit und ein schönes Wochenende.	Geschenkidee Kaffeebon für 20 Kaffee, der 21. ist gratis CHF 80.00 ALKOHOL schenken wir an Jugendliche unter 18 Jahren nicht aus!!

Am Sonntag verwöhnen wir Sie mit unserem Sonntagsmenü, im Sommer steht Ihnen unsere schöne Terrasse zur Verfügung.

Für weitere Auskünfte, Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Unsere Cafeteria ist täglich von 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr geöffnet, gerne nehmen wir Ihre Reservation unter der Tel.-Nr. 061 385 88 28 entgegen.