





Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
MO 09.07.	ErbSENSUPPE mit Zironenmelisse Krustenbraten an leichtem Thymianjus Kartoffelstock Romanesco Frische Aprikosen	ErbSENSUPPE mit Zironenmelisse Quornplätzli an leichtem Thymianjus Kartoffelstock Romanesco Frische Aprikosen	Bouillon mit Erbsen Krustenbraten an leichtem Thymianjus Kartoffelstock Romanesco Frische Aprikosen	Montag - Freitag bieten wir Ihnen von 11.45 - 12.45 Uhr ein reichhaltiges Salatbuffet an 100 gr. CHF 2.60 Menü 1 CHF 17.00 Menü 2 CHF 16.00 Essensbon CHF 170.00 für 10 Essen, 11. gratis Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch Andere Herkunftsländer: Europa = EU Neuseeland = NZ Australien = AUS 	Kaffee, Espresso, CHF 3.50 Schale, Cappuccino CHF 3.80 Latte macchiato CHF 4.80 Tee, diverse Sorten CHF 3.20 Ovomaltine, Schokolade 2 dl CHF 3.80 Milch warm oder kalt 2 dl CHF 2.00 Mineral natur 2 dl offen CHF 1.80 Mineral natur 3 dl offen CHF 2.30 Mineral natur 5 dl offen CHF 3.50 Mineral natur 1,5 L Flasche CHF 4.00 Mineral mit Aroma 2 dl offen CHF 2.20 Mineral mit Aroma 3 dl offen CHF 2.80 Mineral mit Aroma 5 dl offen CHF 4.50 Mineral mit Aroma 1 L Flasche CHF 6.00 Mineral mit Aroma 1,5 L Flasche CHF 7.00 Eistee 2 dl offen CHF 2.50 Eistee 3 dl offen CHF 3.00 Eistee 1,5 L Flasche CHF 7.00 Orangensaft 2 dl offen CHF 2.50 Pink 2 dl offen CHF 3.00 Pink 3 dl offen CHF 3.80 Redbull CHF 3.50 Schweppes CHF 3.20 Schweppes Bitter Lemon 5 dl CHF 4.00
DI 10.07.	Maiscremesuppe Pouletbrustwürfeli mit Caramelsauce, Cashew Kerne Basmatireis Asiagemüse Quarkcreme mit Fruchtcoulis	Maiscremesuppe Sojawürfeli mit Caramelsauce, Cashew Kerne Basmatireis Asiagemüse Quarkcreme mit Fruchtcoulis	Maiscremesuppe Pouletbrustwürfeli mit Caramelsauce, Cashew Kerne Basmatireis Asiagemüse Quarkcreme mit Fruchtcoulis light		
MI 11.07.	Broccolicremesuppe Hackbällchen an Senfsauce Müscheli Teigwaren Mischgemüse Mango-Lycheesalat	Broccolicremesuppe Falafel an Senfsauce Müscheli Teigwaren Mischgemüse Mango-Lycheesalat	Bouillon mit Broccoli Hackbällchen an Senfsauce Müscheli Teigwaren Mischgemüse Mango-Lycheesalat		
DO 12.07.	Pfälzer Rüeblisuppe Schweins-Saltimbocca mit Marsalasauce Buchweizenrisotto Blattspinat Hausgemachtes Schaumdessert	Pfälzer Rüeblisuppe Rüeblischnitzel mit Marsalasauce Buchweizenrisotto Blattspinat Hausgemachtes Schaumdessert	Bouillon mit Pfälzer Rüebl Schweins-Saltimbocca mit Marsalasauce Buchweizenrisotto Blattspinat Hausgemachtes Schaumdessert light		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		
FR 13.07.	Selleriesuppe Lachsforellenfilet an Weissweinsauce Butterkartoffeln Broccoliröschen Schokoladencreme	Selleriesuppe Kichererbsenragout mit Kräutern Butterkartoffeln Broccoliröschen Schokoladencreme	Bouillon mit Sellerie Lachsforellenfilet an Weissweinsauce Butterkartoffeln Broccoliröschen Schokoladencreme light	Fischherkunft: Zucht Norwegen Montag - Freitag bieten wir Ihnen von 11.45 - 12.45 Uhr ein reichhaltiges Salatbuffet an 100 gr. CHF 2.60 Menü 1 CHF 17.00 Menü 2 CHF 16.00 Sonntagsmenü CHF 23.00 Vegetarisch am Sonntagtag CHF 20.00 Essensbon CHF 170.00 für 10 Essen, 11. gratis Falls Sie Fragen zu Allergenen haben, so wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal	Bier und Weine Bier mit oder ohne Alkohol CHF 4.00 Weisswein Flasche 5 dl CHF 16.00 Weisswein 1 dl offen CHF 4.00 Rosé Flasche 5dl CHF 16.00 Rosé 1 dl offen CHF 4.00 Rotwein Flasche 5dl CHF 16.00 Rotwein 1 dl offen CHF 4.00  Geschenkidee Kaffeebon für 20 Kaffee, der 21. ist gratis CHF 70.00   ALKOHOL schenken wir an Jugendliche unter 18 Jahren nicht aus!!
SA 14.07.	Champignoncemesuppe Tortelloni Carne mit Rindfleischfüllung Peperoni-Sauerrahmsauce Gemüsestreifen Melonensalat	Champignoncemesuppe Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung Peperoni-Sauerrahmsauce Gemüsestreifen Melonensalat	Bouillon mit Champignons Tortelloni Carne mit Rindfleischfüllung Peperoni-Sauerrahmsauce Gemüsestreifen Melonensalat		
SO 15.07.	geräuchtes Forellenfilet mit Meerrettichschaum Weissweinsuppe Lammhüftli (NZ) Provencale mit Balsamicojus Kartoffelgratin Cocobohnen Himbeer Cantucchinicreme	Gegrilltes Gemüse mit Meerrettichschaum Weissweinsuppe Tofuschnitte Provencale mit Balsamicojus Kartoffelgratin Cocobohnen Himbeer Cantucchinicreme	geräuchtes Forellenfilet mit Meerrettichschaum Bouillon mit Lauchstreifen Lammhüftli (NZ) Provencale mit Balsamicojus Kartoffelgratin Cocobohnen Himbeer Cantucchinicreme light		

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.