




Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
MO 15.10.	Blumenkohlcremesuppe Pouletschenkel Ragout Champignons und Perlzwiebeln Farfalle Teigwaren Erbsen und Rüebl Blanc Battu mit Beeren	Blumenkohlcremesuppe Tofu-Blankett Champignons und Perlzwiebeln Farfalle Teigwaren Erbsen und Rüebl Blanc Battu mit Beeren	Bouillon mit Blumenkohl Pouletschenkel Ragout Champignons und Perlzwiebeln Farfalle Teigwaren Erbsen und Rüebl Blanc Battu mit Beeren light	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
DI 16.10.	Cremesuppe "Carmen" Paniertes Schweineschnitzel Zitronenschnitz Potato wedges Gemischter Salat Mocca Schaum	Cremesuppe "Carmen" Paniertes Quornschnitzel Zitronenschnitz Potato wedges Gemischter Salat Mocca Schaum	Bouillon mit Tomatenwürfeli Paniertes Schweineschnitzel Zitronenschnitz Potato wedges Gemischter Salat Mocca Schaum light		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
MI 17.10.	Petersiliensuppe "Spaghetti Carbonara" mit Schinkenstreifen an Rahmsauce Bohnensalat Aprikosenjoghurt	Petersiliensuppe Spaghetti mit Taleggio Käse an Rahmsauce Bohnensalat Aprikosenjoghurt	Bouillon mit Kräutern "Spaghetti Carbonara" mit Schinkenstreifen an Rahmsauce Bohnensalat Aprikosenjoghurt light		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
DO 18.10.	Erbsensuppe Lammragout (NZ) "Römische Art" Bulgur Zucchetti Provençale Birnsalat	Erbsensuppe Gefüllte Tomate "Römische Art" Bulgur Zucchetti Provençale Birnsalat	Bouillon mit Erbsli Lammragout (NZ) "Römische Art" Bulgur Zucchetti Provençale Birnsalat light		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		
FR 19.10.	Kürbiscremesuppe Flunderfilet mit Lachsmousse Safransauce Dillkartoffeln Fenchel gratiniert Apfel-Crumble	Kürbiscremesuppe Broccoli Medallion Dillkartoffeln Fenchel gratiniert Apfel-Crumble	Bouillon mit Kürbis Flunderfilet mit Lachsmousse Safransauce Dillkartoffeln Fenchel gratiniert Apfel-Crumble light	Fischerherkunft: Nordostatlantik/Wildfang Niederlande Norwegen/Zucht 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 
SA 20.10.	Brotsuppe Rinderzunge mit Madairasauce Bratkartoffeln Feine Bohnen Kiwi-Lychee Salat	Brotsuppe Sojaplätzli mit Madairasauce Bratkartoffeln Feine Bohnen Kiwi-Lychee Salat	Brotsuppe Rinderzunge mit Madairasauce Bratkartoffeln Feine Bohnen Kiwi-Lychee Salat		
SO 21.10.	Randencarpaccio mit Fetakäse Rosenkohlsuppe Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Peperoni, Champignons und Essiggurken Spätzli Pfälzer Rüebl und Romanesco Vermicelles mit Rahm	Randencarpaccio mit Fetakäse Rosenkohlsuppe Quorgeschnetzeltes "Stroganoff" mit Peperoni, Champignons und Essiggurken Spätzli Pfälzer Rüebl und Romanesco Vermicelles mit Rahm	Randencarpaccio mit Fetakäse Bouillon mit Rosenkohl Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Peperoni, Champignons und Essiggurken Spätzli Pfälzer Rüebl und Romanesco Vermicelles mit Rahm 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.