




Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
<b>MO</b> 22.10.	Selleriesuppe  Geschmorte Schweinsschulter an Rotweinsauce Kartoffelstock Bayrisch Kraut  Stracciatellacreme	Selleriesuppe  Vegetarische Bratwurst Kartoffelstock Bayrisch Kraut  Stracciatellacreme	Bouillon mit Sellerie  Geschmorte Schweinsschulter an Rotweinsauce Kartoffelstock Bayrisch Kraut  Stracciatellacreme light	<b>Montag - Freitag</b>  bieten wir Ihnen von 11.45 - 12.45 Uhr ein reichhaltiges Salatbuffet an  <b>100 gr. CHF 2.60</b>  <b>Menü 1 CHF 17.00</b>  <b>Menü 2 CHF 16.00</b>  <b>Essensbon CHF 170.00</b> <b>für 10 Essen, 11. gratis</b>  <b>Falls nicht anderes</b> <b>erwähnt, verwenden</b> <b>wir ausschliesslich</b> <b>Schweizer Fleisch</b>  <b>Andere Herkunftsländer:</b>  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
<b>DI</b> 23.10.	Grüne Bohnensuppe  Pouletbrustschnitzel Pikante Sauce Kürbispolenta Kohlrabi a la creme  Heidelbeer Muffin	Grüne Bohnensuppe  Zucchini Schiffl Pikante Sauce Kürbispolenta Kohlrabi a la creme  Heidelbeer Muffin	Bouillon mit Bohnen  Pouletbrustschnitzel Pikante Sauce Kürbispolenta Kohlrabi a la creme  Heidelbeer Muffin light		
<b>MI</b> 24.10.	Karottencreme-Suppe mit Kerbel  Hausgemachter Hackbraten Grobsensauce Tagliatelle Erbsen Französische Art  Schokoladen Köpfl	Karottencreme-Suppe mit Kerbel  Gemüse Hackbraten Grobsensauce Tagliatelle Erbsen Französische Art  Schokoladen Köpfl	Bouillon mit Karotten  Hausgemachter Hackbraten Grobsensauce Tagliatelle Erbsen Französische Art  Schokoladen Köpfl light		
<b>DO</b> 25.10.	Basler Mehlsuppe  "Riz Casimir" Kalbgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten im Reising serviert Chicoréesalat  Frische Trauben	Basler Mehlsuppe  Frühlingsrollen mit Sojasauce Gemüsereis Chicoréesalat  Frische Trauben	Basler Mehlsuppe  "Riz Casimir" Kalbgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten im Reising serviert Chicoréesalat  Frische Trauben		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		
<b>FR</b> 26.10.	Kressesuppe  Seelachsfilet an Limettensauce Butterkartoffeln Broccoliröschen  Schaumdessert	Kressesuppe  Auberginen Piccata an Limettensauce Butterkartoffeln Broccoliröschen  Schaumdessert	Bouillon mit Gemüse  Seelachsfilet an Limettensauce Butterkartoffeln Broccoliröschen  Schaumdessert light	<b>Fischherkunft:</b> Nordost Atlantik <b>Holland/Wildfang</b>  <b>Montag - Freitag</b> bieten wir Ihnen von <b>11.45 - 12.45 Uhr</b> ein reichhaltiges Salatbuffet an <b>100 gr. CHF 2.60</b>  <b>Menü 1 CHF 17.00</b>  <b>Menü 2 CHF 16.00</b>  <b>Sonntagsmenü CHF 23.00</b> <b>Vegetarisch</b> <b>am Sonntagtag CHF 20.00</b>  <b>Essensbon CHF 170.00</b> <b>für 10 Essen, 11. gratis</b>  <b>Falls Sie Fragen zu</b> <b>Allergenen haben, so</b> <b>wenden Sie sich bitte</b> <b>an unser Fachpersonal</b>	<b>Bier und Weine</b>  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   <b>Geschenkidee</b> Kaffeebon für 20 Kaffee, der 21. ist gratis CHF 70.00 
<b>SA</b> 27.10.	Maiscremesuppe  Hausgemachte Gemüselasagne mit Tomatensauce und Nüsslisalat  Gebrannte Creme	Maiscremesuppe  Hausgemachte Gemüselasagne mit Tomatensauce und Nüsslisalat  Gebrannte Creme	Bouillon mit Mais  Hausgemachte Gemüselasagne mit Tomatensauce und Nüsslisalat  Gebrannte Creme light		
<b>SO</b> 28.10.	Gefüllte Feige mit Ziegenfrischkäse  Kürbiscreme-Suppe  Sauerbraten an Rotweinsauce Frische Pilze Pommes maccaire Rosenkohl  Meringue mit Rahm garniert	Gefüllte Feige mit Ziegenfrischkäse  Kürbiscreme-Suppe  Vegetarisches Plätzli Frische Pilze Kartoffelgaletten Rosenkohl  Meringue mit Rahm garniert	Gefüllte Feige mit Ziegenfrischkäse  Bouillon mit Kürbiswürfeli  Sauerbraten an Rotweinsauce Frische Pilze Pommes maccaire Rosenkohl  Schümli mit Rahm garniert		

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.