




Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Montag - Freitag Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag Wochenhit "Rotes Thai Curry" Pouletgeschneitzeltes an roter Currysauce Gemüse und Reis 13.00 CHF Wochenspezial "Gemüseteller" frisches Wintergemüse mit Champignon Ragout und Brätlerkartoffeln 15.00 CHF Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch Andere Herkunftsländer:  Europa = EU / Neuseeland = NZ Australien = AUS Ungarn = HU Lamm kann mit nichthormonellen Leistungsförderer wie Antibiotika erzeugt worden sein 	Preise
Mo 12.02.	Reiscremesuppe Truten Schenkel Ragout (HU) mit Estragon Ebly Risotto Grilltomate mit Käsehaube Kiwisalat mit Pinien	Reiscremesuppe "Arancini" mit Mozzarella gefüllt (panierte Risotto Bällchen) Gemüsegarntur Kiwisalat mit Pinien	Bouillon mit Rüeblistreifen Truten Schenkel Ragout (HU) mit Estragon Ebly Risotto Grilltomate mit Käsehaube Kiwisalat mit Pinien light		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 13.02.	Gemüsesuppe Schweins Bäggli in Rotweinsauce geschmort Kartoffelpüree Wirsing Aargauer Rüebliorte	Gemüsesuppe Quornschnitzel in Rotweinsauce geschmort Kartoffelpüree Wirsing Aargauer Rüebliorte	Bouillon mit Gemüsebrunoise Schweins Bäggli in Rotweinsauce geschmort Kartoffelpüree Wirsing Aargauer Rüebliorte light		
Valentinstag			Valentinstag		
Mi 14.02.	Kresse Cremesuppe  Poulet Piccata Tomatensauce feine Nüdeli gratinierter Romanesco Himbeerherz	Kresse Cremesuppe Sellerie Piccata Tomatensauce feine Nüdeli gratinierter Romanesco Himbeerherz	Bouillon mit Einlage Poulet Piccata Tomatensauce feine Nüdeli gratinierter Romanesco Himbeerherz light		
Do 15.02.	Gelbe Peperonisuppe Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Bratkartoffeln Zucchetti Provenzale Aprikosenquark	Gelbe Peperonisuppe Vegetarische Bratwurst mit Zwiebelsauce Bratkartoffeln Zucchetti Provenzale Aprikosenquark	Bouillon mit Peperoni Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Bratkartoffeln Zucchetti Provenzale Aprikosenquark light		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
Fr 16.02.	Kürbissuppe Fisch Lasagne (Lachs und Flunder Filet) mit Blattspinat, gratiniert Pommery-Senfsauce Blaubeer Muffins	Kürbissuppe Spinat-Käse Lasagne Pommery-Senfsauce kleiner Blattsalat Blaubeer Muffins	Bouillon mit Kürbiswürfel Fisch Lasagne (Lachs und Flunder Filet) mit Blattspinat, gratiniert Pommery-Senfsauce Blaubeer Muffins 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
Sa 17.02.	Kalbfleischcremesuppe Schweinegeschnetzeltes Sweat & sour Gebratener Jasmin Reis Asiatisches Gemüse Kokosschaum	Gemüsebouillon mit Einlage Sojageschnetzeltes Sweat & sour Gebratener Jasmin Reis Asiatisches Gemüse Kokosschaum	Gemüsebouillon mit Einlage Schweinegeschnetzeltes Sweat & sour Gebratener Jasmin Reis Asiatisches Gemüse Kokosschaum light	Fischfang/ Herkunft Nordost Pazifik / Zucht China / Norwegen	
So 18.02.	Schwarzwurzelsuppe Rindfleischvogel an Thymianjus Spätzliteigwaren Speckbohnen Schokoladen Parfait	Schwarzwurzelsuppe Käse Burger an Thymianjus Spätzliteigwaren feine Bohnen Schokoladen Parfait	Bouillon mit Schwarzwurzeln Rindfleischvogel an Thymianjus Spätzliteigwaren Speckbohnen Schokoladen Parfait 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.