





Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 20.03.	Spargelsuppe Kaninchenschenkelragout (HUN) mit Pflaumen und Portwein Grüne Nudeln Blumenkohl gratiniert Mascarponecreme mit Mango	Spargelsuppe Pastinaken Ragout mit Pflaumen und Portwein Grüne Nudeln Blumenkohl gratiniert Mascarponecreme mit Mango	Bouillon mit Spargel Kaninchenschenkelragout (HUN) mit Pflaumen und Portwein Grüne Nudeln Blumenkohl gratiniert Mascarponecreme mit Mango light	Montag - Freitag Derzeit bieten wir Ihnen anstelle unseres Salatbuffets einen Salatteller an. CHF 3.00 Menü 1 CHF 17.00 Menü 2 CHF 16.00 Essensbon CHF 170.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag 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 	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 Schweppes CHF 3.20 Schweppes Bitter Lemon 5 dl CHF 4.00 Redbull CHF 3.50
Di 21.03.	Erbsensuppe Emmentaler Brätschnitzel Marsalasauc Crispy Sticks Butterbohnen Zitronen Cake	Erbsensuppe Sojaschnitzel Marsalasauc Crispy Sticks Butterbohnen Zitronen Cake	Bouillon mit Erbsli Emmentaler Brätschnitzel Marsalasauc Crispy Sticks Butterbohnen Zitronen Cake light		
Mi 22.03.	Frühlingssuppe Rindfleischvogel an Rotweinsauce Spätzli Lattich a la creme frischer Fruchtsalat	Frühlingssuppe Gefüllte Paprika mit Gemüse und Tofu Spätzli Lattich a la creme frischer Fruchtsalat	Frühlingssuppe Rindfleischvogel an Rotweinsauce Spätzli Lattich a la creme frischer Fruchtsalat		
Do 23.03.	Geröstete Griesssuppe Pouletschnitzel Zitronensauce Risotto Gemischter Salat Schokoladen Pudding	Geröstete Griesssuppe Soja-Weizen Cordon bleu Zitronensauce Risotto Gemischter Salat Schokoladen Pudding	Bouillon mit Pfälzer Pouletschnitzel Zitronensauce Risotto Gemischter Salat Schokoladen Pudding light		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		
Fr 24.03.	Bouillon mit Eierstich Rotzungenfilet Kerbelschaum Butterkartoffeln Blattspinat Vermicelles mit Rahm	Bouillon mit Eierstich Frittierter Broccoli mit Remouladensauce Butterkartoffeln Salat Vermicelles mit Rahm	Bouillon mit Eierstich Rotzungenfilet Kerbelschaum Butterkartoffeln Blattspinat Vermicelles mit Rahm	Fisch Herkunft Nordost Atlantik Niederlande	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
				Derzeit bieten wir Ihnen anstelle unseres Salatbuffets einen Salatteller an. CHF 3.00	
Sa 25.03.	Fenchelsuppe Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce Spiralennüdeli Endiviensalat Stracciatella Creme	Fenchelsuppe Vegetarische Bratwurst an Zwiebelsauce Spiralennüdeli Endiviensalat Stracciatella Creme	Bouillon mit Fenchel Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce Spiralennüdeli Endiviensalat Stracciatella Creme light	Menü 1 CHF 17.00 Menü 2 CHF 16.00 Sonntagsmenü CHF 23.00 Vegi am Sonntag CHF 20.00 Feiertagsmenü CHF 29.00 Essensbon CHF 170.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag	 Geschenkidee Kaffeebon für 20 Kaffee, der 21. ist gratis CHF 70.00 
So 26.03.	Lachs Canapé Maiscremesuppe Kalbsschulterbraten Pilzrahmsauce Bratkartoffeln Erbsen und Rüebl Glace Kübeli	Spargel Canapé Maiscremesuppe Tofu Steak Pilzrahmsauce Bratkartoffeln Erbsen und Rüebl Glace Kübeli	Lachs Canapé Bouillon mit Mais Kalbsschulterbraten Pilzrahmsauce Bratkartoffeln Erbsen und Rüebl Glace Kübeli light	Falls Sie Fragen zu Allergenen haben, so wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal	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.