



	Oster Montag	Oster Montag	Oster Montag	Montag - Freitag Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag Wochenhit Elsässer Wurstsalat mit Käse, Essiggurken, rote Zwiebelringe garniert mit Salat Brot 13.00 CHF Wochenspezial "Gemüseteller" mit frischem Frühlingsgemüse Rösti-Pic Sauce Hollandaise 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		
Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü				
Mo 01.04.	Süskartoffel-Curry Suppe Schweinefilet am Stück Steinpilzsauce Tomatenknöpfli Röschen Mix Rhabarbermousse mit Portwein Erdbeeren	Süskartoffel-Curry Suppe Artischockenherz Steinpilzsauce Tomatenknöpfli Röschen Mix Rhabarbermousse mit Portwein Erdbeeren	Bouillon mit Gemüsestreifen Schweinefilet am Stück Steinpilzsauce Tomatenknöpfli Röschen Mix Rhabarbermousse light mit Portwein Erdbeeren			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 02.04.	gelbe Peperonisuppe Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch und Tomatensauce, mit Käse gratiniert Frühlingssalat Passionsfruchtquark	gelbe Peperonisuppe Hausgemachte Gemüselasagne und Tomatensauce, mit Käse gratiniert Frühlingssalat Passionsfruchtquark	Bouillon mit Peperoni Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch und Tomatensauce, mit Käse gratiniert Frühlingssalat Passionsfruchtquark light				
Mi 03.04.	Reiscremesuppe mit Kokosmilch Paniertes Schweinekotelett Zitronenschnitz Kartoffelcroquetten Kräuterkohlrabi Karamellierter Birnensalat	Reiscremesuppe mit Kokosmilch Paniertes Vegi-Schnitzel Zitronenschnitz Kartoffelcroquetten Kräuterkohlrabi Karamellierter Birnensalat	Bouillon mit Navets Paniertes Schweinekotelett Zitronenschnitz Kartoffelcroquetten Kräuterkohlrabi Birnensalat				
Do 04.04.	Kartoffelsuppe Ungarisches Rindsragout mit Zwiebel und Peperoni Bramata Polenta Lauchgemüse Vanillecreme	Kartoffelsuppe Tofu Ragout mit Zwiebel und Peperoni Bramata Polenta Lauchgemüse Vanillecreme	Bouillon mit Kartoffelwürfel Ungarisches Rindsragout mit Zwiebel und Peperoni Bramata Polenta Lauchgemüse Vanillecreme light light				

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
Fr 05.04.	Weissweincremesuppe Alaska Dorschrückenfilet Brunnenkresse Sauce feine Nüdeli Gefüllte Tomate mit Spinat Marinierte Aprikosen	Weissweincremesuppe Sellerieschnitzel Brunnenkresse Sauce feine Nüdeli Gefüllte Tomate mit Spinat Marinierte Aprikosen	Bouillon mit Lauchstreifen Alaska Dorschrückenfilet Brunnenkresse Sauce feine Nüdeli Gefüllte Tomate mit Spinat Marinierte Aprikosen 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 06.04.	Apfel-Ingwersuppe Kalbs-Adrio Cognacrahmsauce Kartoffel Gnocchi Rosenkohl Donut	Apfel-Ingwersuppe Gebackener Camembert mit Preiselbeersauce Kartoffel Gnocchi Rosenkohl Donut	Bouillon mit Rüebli Kalbs-Adrio Cognacrahmsauce Kartoffel Gnocchi Rosenkohl Donut light	Fischfang/ Herkunft Nordwest Pacific China	
So 07.04.	Parmesansuppe Maispouardenbrust (FR) Kokos-Currysauce Orientalisches Bulgur Pastinaken Stäbchen Baumnuss Parfait	Parmesansuppe Gebackene Banane Kokos-Currysauce Orientalisches Bulgur Pastinaken Stäbchen Baumnuss Parfait	Bouillon mit Kerbel Maispouardenbrust (FR) Kokos-Currysauce Orientalisches Bulgur Pastinaken Stäbchen Baumnuss 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.