




Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 10.05.	Erbensuppe Rindfleischwürfel in Rotwein geschmort mit getrockneten Tomaten und Oliven Tagliatelle Romanesco Pfirsichschnitze	Erbensuppe Pilzragout Tagliatelle Romanescoröschen Pfirsichschnitze	Bouillon mit Erbsli Rindfleischwürfel in Rotwein geschmort mit getrockneten Tomaten und Oliven Tagliatelle Romanesco Pfirsichschnitze	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 Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch Andere Herkunftsländer:  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
Di 11.05.	Brokkolicremesuppe Pouletgeschnetzeltes "Stroganoff" Johanniter Reis Kräuterkohlrabi Creme Caramel	Brokkolicremesuppe Tofugeschnetzeltes "Stroganoff" Johanniter Reis Kräuterkohlrabi Creme Caramel	Bouillon mit Broccoli Pouletgeschnetzeltes "Stroganoff" Johanniter Reis Kräuterkohlrabi Creme Caramel light		
Mi 12.05.	Fenchelsuppe Kaninchenragout (HU) Kräuter-Limonensauce Mexican Polenta Würfelgemüse Himbeerjoghurt	Fenchelsuppe Quornragout Kräuter-Limonensauce Mexican Polenta Würfelgemüse Himbeerjoghurt	Bouillon mit Fenchel Kaninchenragout (HU) Kräuter-Limonensauce Mexican Polenta Würfelgemüse Himbeerjoghurt light		
Do 13.05.	Auffahrt Königinsuppe Schweinebraten mit Balsamico-Rosmarin-Marinade Schupfnudeln grüne Bohnen Schwarzwälder Torte	Auffahrt Bouillon mit Gemüsebrunoise Gemüsebratlinge mit Balsamico-Rosmarin-Marinade Schupfnudeln grüne Bohnen Schwarzwälder Torte	Auffahrt Bouillon mit Gemüsebrunoise Schweinebraten mit Balsamico-Rosmarin-Marinade Schupfnudeln grüne Bohnen Schwarzwälder Torte light		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Fisch Herkunft Wildfang Island	Bier und Weine
Fr 14.05.	Linsensuppe Seelachsfilet Royal an Sauerampfersauce Dillkartoffeln Blattspinat frische Erdbeeren	Linsensuppe Käseburger an Sauerampfersauce Dillkartoffeln Blattspinat frische Erdbeeren	Bouillon mit Erbsen Seelachsfilet Royal an Sauerampfersauce Dillkartoffeln Blattspinat frische Erdbeeren	Derzeit bieten wir Ihnen anstelle unseres Salatbuffets einen Salatteller an. CHF 3.00 Menü 1 CHF 17.00 Menü 2 CHF 16.00 Sonntagsmenü CHF 23.00 Veji am Sonntag CHF 20.00 Feiertagsmenü Spezialpreis Essensbon CHF 170.00 für 10 Essen, 11. gratis Falls Sie Fragen zu Allergenen haben, so wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal	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
Sa 15.05.	Brotsuppe Lasagne al Forno mit Rindshackfleisch Tomatensauce gemischter Salat Huusgmachtli Muffins	Brotsuppe Lasagne mit Gemüsefüllung Tomatensauce gemischter Salat Huusgmachtli Muffins	Bouillon mit Backerbsen Lasagne al Forno mit Rindshackfleisch Tomatensauce gemischter Salat Huusgmachtli Muffins		
So 16.05.	Spargelsalat mit Vinaigrette Steinpilzcremesuppe paniertes Pouletschnitzel mit Zitronenecke Crispy Sticks Gemüsegar nitur Baumnussparfait mit Cassis Sauce	Spargelsalat mit Vinaigrette Steinpilzcremesuppe paniertes Pouletschnitzel mit Zitronenecke Crispy Sticks Gemüsegar nitur Baumnussparfait mit Cassis Sauce	Spargelsalat mit Vinaigrette Steinpilzcremesuppe paniertes Pouletschnitzel mit Zitronenecke Crispy Sticks Gemüsegar nitur Baumnussparfait mit Cassis Sauce		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.