



Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 09.05.	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 nicht gültig für Sonn- und Feiertagen Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch Andere Herkunftsländer: Europa = EU / Neuseeland = NZ Australien = AUS 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 10.05.	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 11.05.	Fenchelsuppe Kaninchenragout (HU) Kräuter-Limonen Sauce Rote Polenta Würfelgemüse Himbeerjoghurt	Fenchelsuppe Quornragout Kräuter-Limonen Sauce Rote Polenta Würfelgemüse Himbeerjoghurt	Bouillon mit Fenchel Kaninchenragout (HU) Kräuter-Limonen Sauce Rote Polenta Würfelgemüse Himbeerjoghurt light		
Do 12.05.	Königinsuppe Schweinebraten mit Balsamico-Rosmarin-Marinade Schupfnudeln grüne Bohnen Tiroler Cake	Bouillon mit Gemüsebrunoise Gemüsebratlinge mit Balsamico-Rosmarin-Marinade Schupfnudeln grüne Bohnen Tiroler Cake	Bouillon mit Gemüsebrunoise Schweinebraten mit Balsamico-Rosmarin-Marinade Schupfnudeln grüne Bohnen Tiroler Cake light		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		
Fr 13.05.	Linsensuppe Seelachsfilet Royal an Sauerampfer Sauce Dillkartoffeln Blattspinat frische Erdbeeren	Linsensuppe Käseburger an Sauerampfer Sauce Dillkartoffeln Blattspinat frische Erdbeeren	Bouillon mit Linsen Seelachsfilet Royal an Sauerampfer Sauce Dillkartoffeln Blattspinat frische Erdbeeren	Fisch Herkunft Nordostatlantik Norwegen	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
Sa 14.05.	Brotsuppe Lasagne al Forno mit Rindshackfleisch Tomatensauce gemischter Salat Zitronen Muffins	Brotsuppe Lasagne mit Gemüsefüllung Tomatensauce gemischter Salat Zitronen Muffins	Bouillon mit Backerbsen Lasagne al Forno mit Rindshackfleisch Tomatensauce gemischter Salat Zitronen Muffins light	Menü 1 CHF 17.00 Menü 2 CHF 16.00 Sonntagsmenü CHF 23.00 Vegi am Sonntag CHF 20.00	 Geschenkidee Kaffeebon für 20 Kaffee, der 21. ist gratis CHF 70.00 
So 15.05.	Spargelsalat mit Vinaigrette Steinpilzcremesuppe paniertes Pouletschnitzel mit Zitronenecke Crispy Sticks Gemüse garnitur Baumnussparfait mit Cassis Sauce	Spargelsalat mit Vinaigrette Steinpilzcremesuppe paniertes Quornschnitzel mit Zitronenecke Crispy Sticks Gemüse garnitur Baumnussparfait mit Cassis Sauce	Spargelsalat mit Vinaigrette Steinpilzcremesuppe paniertes Pouletschnitzel mit Zitronenecke Crispy Sticks Gemüse garnitur Baumnussparfait mit Cassis Sauce	Feiertagsmenü CHF 29.00 Essensbon CHF 170.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag	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.