






Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
<b>Mo</b> 14.09.	Creme "Choisy"  Schweinshaxe "Cremolata" Zitronenrisotto Kräuter Grilltomate  Vermicelles mit Rahm	Bouillon mit Gemüse Julienne  Tofuplätzli "Cremolata" Zitronenrisotto Kräuter Grilltomate  Vermicelles mit Rahm	Bouillon mit Gemüse Julienne  Schweinshaxe "Cremolata" Zitronenrisotto Kräuter Grilltomate  Vermicelles light	<b>Montag - Freitag</b>  Derzeit bieten wir Ihnen anstelle unseres Salatbuffets einen Salatteller an.  <b>CHF 3.00</b>  <b>Menü 1</b> <b>CHF 17.00</b>  <b>Menü 2</b> <b>CHF 16.00</b>  <b>Essensbon</b> <b>CHF 170.00</b> <b>für 10 Essen, 11. gratis</b>  <b>Falls nicht anderes</b> <b>erwähnt, verwenden</b> <b>wir ausschliesslich</b> <b>Schweizer Fleisch</b>  <b>Andere Herkunftsländer:</b>  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
<b>Di</b> 15.09.	Blumenkohlpureesuppe  Pouletgeschnetzeltes an Calvados Rahmsauce Polenta Erbsen  Apfelschnitze mit Vanillecreme	Blumenkohlpureesuppe  Quorgeschnetzeltes an Calvados Rahmsauce Polenta Erbsen  Apfelschnitze mit Vanillecreme	Bouillon mit Blumenkohl  Pouletgeschnetzeltes an Calvados Rahmsauce Polenta Erbsen  Apfelschnitze mit Vanillecreme light		
<b>Mi</b> 16.09.	Weisse Bohnensuppe  Paniertes Schweineschnitzel garniert mit Zitronenschnitz Wedges Karottenstäbli  Passionsfrucht-Quark Creme	Weisse Bohnensuppe  Paniertes Sojaschnitzel garniert mit Zitronenschnitz Wedges Karottenstäbli  Passionsfrucht-Quark Creme	Bouillon mit Gemüsebrunaise  Paniertes Schweineschnitzel garniert mit Zitronenschnitz Wedges Karottenstäbli  Passionsfrucht-Quark Creme light		
<b>Do</b> 17.09.	Pilzcremesuppe  Kalbsbrustschnitte mit Rosmarinjus Kartoffel-Zuchettipüree Geschmorter Brüsseler  Moccaschaum mit Whiskysauce	Pilzcremesuppe  Gefüllte Zucchini mit Rosmarinjus Geschmorter Brüsseler  Moccaschaum mit Whiskysauce	Bouillon mit Pfälzer Rüebl  Kalbsbrustschnitte mit Rosmarinjus Kartoffel-Zuchettipüree Geschmorter Brüsseler  Moccaschaum mit Whiskysauce light		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Fisch Herkunft Wildfang Russland	Bier und Weine
<b>Fr</b> 18.09.	Selleriecremesuppe  Zanderfilet gebraten mit glacierten Trauben Gemüsenüdeli Bunter Salat  Frische Zwetschgen	Selleriecremesuppe  Gemüsebratlinge mit Kräutersauce Gemüsenüdeli Bunter Salat  Frische Zwetschgen	Bouillon mit Sellerie  Zanderfilet gebraten mit glacierten Trauben Gemüsenüdeli Bunter Salat  Frische Zwetschgen	Derzeit bieten wir Ihnen anstelle unseres Salatbuffets einen Salatteller an.  <b>CHF 3.00</b>	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
<b>Sa</b> 19.09.	Kartoffelsuppe  Cannelloni mit Rindfleischfüllung, serviert mit gemischtem Salat  Basler Lächerli Parfait	Kartoffelsuppe  Cannelloni Ricotta-Spinat Füllung, serviert mit gemischtem Salat  Basler Lächerli Parfait	Bouillon mit Kartoffelwürfeli  Cannelloni mit Rindfleischfüllung, serviert mit gemischtem Salat  Basler Lächerli Parfait light	<b>Menü 1 CHF 17.00</b> <b>Menü 2 CHF 16.00</b> <b>Sonntagsmenü CHF 23.00</b> <b>Vegetarisch am Sonntag CHF 20.00</b>	
<b>So</b> 20.09.	Quiche Lorraine  Tobinambursüppchen  Schweins Carré am Stück gebraten mit Pfeffersauce Gnocchi Romanisch Art Gedünsteter Wirsing  Schwarzwälderschnitte	Lauchquiche  Tobinambursüppchen  Rüebli schnitzel in Ei gebraten Pfeffersauce Gnocchi Romanisch Art Gedünsteter Wirsing  Schwarzwälderschnitte	Quiche Lorraine  Bouillon mit Topinambur  Schweins Carré am Stück gebraten mit Pfeffersauce Gnocchi Romanisch Art Gedünsteter Wirsing  Schwarzwälderschnitte light	<b>Feiertagsmenü Spezialpreis</b>  <b>Essensbon CHF 170.00</b> für 10 Essen, 11. gratis  <b>Falls Sie Fragen zu Allergenen haben, so wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal</b>	 <b>Geschenkidee</b> Kaffeebon für 20 Kaffee, der 21. ist gratis CHF 70.00 

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.

**ALKOHOL schenken  
wir an Jugendliche unter  
18 Jahren nicht aus!!**