





Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 18.09.	<p>Creme "Choisy"</p> <p>Kaninchenfleischvogel (HU) Zitronenrisotto Kräuter Grilltomate</p> <p>Vermicelles mit Rahm</p>	<p>Bouillon mit Gemüse Julienne</p> <p>Tofuplätzli "Cremolata" Zitronenrisotto Kräuter Grilltomate</p> <p>Vermicelles mit Rahm</p>	<p>Bouillon mit Gemüse Julienne</p> <p>Kaninchenfleischvogel (HU) Zitronenrisotto Kräuter Grilltomate</p> <p>Vermicelles light</p>	<p>Montag - Freitag</p> <p>Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag</p> <p>Wochenhit Spaghetti Thunfisch-Tomaten- Sahnesauce Broccoliröschen</p> <p>15.00 CHF</p> <p>Wochenspezial Maispouladen Brust (FR) knusprig gebraten an fruchtiger Currysauce Orientalischer Reis gebackene Banane</p> <p>18.00 CHF</p> <p>Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch</p> <p>Andere Herkunftsländer:</p> <p> Europa = EU / Neuseeland = NZ Australien = AUS Ungarn = HU Lamm kann mit nichthormonellen Leistungsförderer wie Antibiotika erzeugt worden sein </p>	<p>Kaffee, Espresso, CHF 4.00</p> <p>Schale, Cappuccino CHF 4.50</p> <p>Latte macchiato CHF 5.00</p> <p>Tee, diverse Sorten CHF 3.50</p> <p>Ovomaltine, Schokolade 2 dl CHF 4.30</p> <p>Milch warm oder kalt 2 dl CHF 2.00</p> <p>Mineral natur 2 dl offen CHF 2.00</p> <p>Mineral natur 3 dl offen CHF 3.00</p> <p>Mineral natur 5 dl offen CHF 4.50</p> <p>Mineral natur 1,5 L Flasche CHF 7.00</p> <p>Mineral mit Aroma 2 dl offen CHF 2.80</p> <p>Mineral mit Aroma 3 dl offen CHF 3.80</p> <p>Mineral mit Aroma 5 dl offen CHF 5.00</p> <p>Mineral mit Aroma 1 L Flasche CHF 8.00</p> <p>Mineral mit Aroma 1,5 L Flasche CHF 8.00</p> <p>Eistee 2 dl offen CHF 2.80</p> <p>Eistee 3 dl offen CHF 3.80</p> <p>Eistee 1,5 L Flasche CHF 7.00</p> <p>Pepita 2 dl offen CHF 2.80</p> <p>Pepita 3 dl offen CHF 3.80</p> <p>Orangensaft 2 dl offen CHF 3.50</p> <p>Redbull CHF 4.50</p>
Di 19.09.	<p>Blumenkohlpureesuppe</p> <p>Pouletgeschnetzeltes an Cognac Rahmsauce Polenta Erbsen</p> <p>Apfelschnitze mit Vanillecreme</p>	<p>Blumenkohlpureesuppe</p> <p>Quorngeschnetzeltes an Cognac Rahmsauce Polenta Erbsen</p> <p>Apfelschnitze mit Vanillecreme</p>	<p>Bouillon mit Blumenkohl</p> <p>Pouletgeschnetzeltes an Cognac Rahmsauce Polenta Erbsen</p> <p>Apfelschnitze mit Vanillecreme light</p>		
Mi 20.09.	<p>Weisse Bohnensuppe</p> <p>Paniertes Schweineschnitzel garniert mit Zitronenschnitz Wedges Karottenstäbli</p> <p>Passionsfrucht-Quark</p>	<p>Weisse Bohnensuppe</p> <p>Paniertes Sojaschnitzel garniert mit Zitronenschnitz Wedges Karottenstäbli</p> <p>Passionsfrucht-Quark</p>	<p>Bouillon mit weissen Bohnen</p> <p>Paniertes Schweineschnitzel garniert mit Zitronenschnitz Wedges Karottenstäbli</p> <p>Passionsfrucht-Quark light</p>		
Do 21.09.	<p>Pilzcremesuppe</p> <p>Kalbsbrustschnitte mit Rosmarinjus Kartoffel-Zuchettpüree Geschmorter Brüsseler</p> <p>Latte Macchiato Creme</p>	<p>Pilzcremesuppe</p> <p>Gefüllte Zucchini mit Rosmarinjus Kartoffelpüree Geschmorter Brüsseler</p> <p>Latte Macchiato Creme</p>	<p>Bouillon mit Pilzen</p> <p>Kalbsbrustschnitte mit Rosmarinjus Kartoffel-Zuchettpüree Geschmorter Brüsseler</p> <p>Latte Macchiato Creme light</p>		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
Fr 22.09.	Selleriecremesuppe Zanderfilet gebraten mit Kräutersauce Gemüsenüdeli Artischockenragout Traubensalat mit Baumnuss Krokant	Selleriecremesuppe Gemüsebratlinge mit Kräutersauce Gemüsenüdeli Artischockenragout Traubensalat mit Baumnuss Krokant	Bouillon mit Sellerie Zanderfilet gebraten mit Kräutersauce Gemüsenüdeli Artischockenragout Traubensalat mit Baumnuss Krokant	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	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 23.09.	Kartoffelsuppe Penne mit Fetakäse, Kirschtomaten, frischer Basilikum, Reibkäse gemischter Salat Zitronenroulade	Kartoffelsuppe Penne mit Fetakäse, Kirschtomaten, frischer Basilikum, Reibkäse gemischter Salat Zitronenroulade	Bouillon mit Kartoffelwürfeli Penne mit Fetakäse, Kirschtomaten, frischer Basilikum, Reibkäse gemischter Salat Zitronenroulade light	Essensbon CHF 195.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag Fischfang/ Herkunft Inlandwater/Russland Westlicher Pazifischer Ozean	
So 24.09.	Topinambursüppchen Schweins Carré am Stück gebraten mit Pfeffersauce Kartoffel Gnocchi Gedünsteter Wirsing Basler Lächerli Parfait	Topinambursüppchen Rüeblichschnitzel in Ei gebraten mit Pfeffersauce Kartoffel Gnocchi Gedünsteter Wirsing Basler Lächerli Parfait	Bouillon mit Topinambur Schweins Carré am Stück gebraten mit Pfeffersauce Kartoffel Gnocchi Gedünsteter Wirsing Basler Lächerli 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.