






Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 21.09.	Artischockensuppe Meatballs (Rindfleisch) an Senfsauce Teigwaren Gemüsewürfeli Waldbeer Joghurt	Artischockensuppe Vegetarische- Balls an Senfsauce Teigwaren Gemüsewürfeli Waldbeer Joghurt	Bouillon mit Artischocken Meatballs (Rindfleisch) an Senfsauce Teigwaren Gemüsewürfeli Waldbeer Joghurt light	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 22.09.	Gemüsesuppe Pouletschenkelragout an Champignonsauce Pilawreis Zweierlei Rüebli Haselnusscreme	Gemüsesuppe Tofu Ragout an Champignonsauce Pilawreis Zweierlei Rüebli Haselnusscreme	Bouillon mit Gemüse Pouletschenkelragout an Champignonsauce Pilawreis Zweierlei Rüebli Haselnusscreme light		
Mi 23.09.	Randensuppe Schwedenbraten Portweinsauce Kartoffelstock Bohnen Frische Trauben	Randensuppe Kichererbsen- Gemüse ragout Portweinsauce Kartoffelstock Bohnen Frische Trauben	Bouillon mit Pfälzer Schwedenbraten Portweinsauce Kartoffelstock Bohnen Frische Trauben		
Do 24.09.	Parmesansüppchen Sautiertes Zigeunerschnitzel an Paprikasauce Blechpolenta Zucchini Panna Cotta mit Mangokompott	Parmesansüppchen Röstkartoffel mit Bergkäse gefüllt Zucchini gemischter Salat Panna Cotta mit Mangokompott	Bouillon mit Sellerie Sautiertes Zigeunerschnitzel an Paprikasauce Blechpolenta Zucchini Panna Cotta light mit Mangokompott		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Fisch Herkunft Zucht Türkei	Bier und Weine
Fr 25.09.	Kichererbsensuppe Goldbrassenfilet gebraten "Grenobler Art" Schmelzkartoffeln Fenchel mit Orange Birnschnitze mit Zimtsauce	Kichererbsensuppe Broccoli- Feta- Cherrytomaten Wähen Birnschnitze mit Zimtsauce	Bouillon mit Kichererbsen Goldbrassenfilet gebraten "Grenobler Art" Schmelzkartoffeln Fenchel mit Orange Birnschnitze mit Zimtsauce light	Derzeit bieten wir Ihnen anstelle unseres Salatbuffets einen Salatteller an. CHF 3.00	
Sa 26.09.	Griesssuppe Luzerner Kugelipastetli mit Kalbfleisch, Brätkügel, Apfel, Mandeln und Rosinen Hörnli Schwarzwurzel und Erbsli Zwetschgen-Streuselkuchen	Griesssuppe Gemüse - Quorn - Pastetli Hörnli Schwarzwurzel und Erbsli Zwetschgen-Streuselkuchen	Bouillon mit gelben Navets Luzerner Kugelipastetli mit Kalbfleisch, Brätkügel, Apfel, Mandeln und Rosinen Hörnli Schwarzwurzel und Erbsli Zwetschgenkuchen light	Menü 1 CHF 17.00 Menü 2 CHF 16.00 Sonntagsmenü CHF 23.00 Vegetarisch am Sonntag CHF 20.00 Feiertagsmenü Spezialpreis Essensbon CHF 170.00 für 10 Essen, 11. gratis	 Geschenkidee Kaffeebon für 20 Kaffee, der 21. ist gratis CHF 70.00 
So 27.09.	Wildpastete mit Cumberlandsauce Tomaten-Karottensuppe Hirschragout (EU) Eierschwämmli Preiselbeer Birne Spätzli Rotkraut Gasparini Glace	Salattellerli Tomaten-Karottensuppe Gemüseteller mit Waldpilzsauce Sautierte Spätzli Gasparini Glace	Wildpastete mit Cumberlandsauce Bouillon mit Tomaten Hirschragout (EU) Eierschwämmli Preiselbeer Birne Spätzli Rotkraut Gasparini Glace light	Falls Sie Fragen zu Allergenen haben, so wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal	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.