







Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 12.10.	Blumenkohlcremesuppe Trutenbrustschnitzel (EU) Zitronensauce Farfalle Teigwaren Erbsen und Rüebl Blaubeer Muffins	Blumenkohlcremesuppe Tofu-Blankett Zitronensauce Farfalle Teigwaren Erbsen und Rüebl Blaubeer Muffins	Bouillon mit Blumenkohl Trutenbrustschnitzel (EU) Zitronensauce Farfalle Teigwaren Erbsen und Rüebl Blaubeer Muffins 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 13.10.	Cremesuppe "Carmen" geschmorte Schweineschulter an Biersauce Brokkoli-Kartoffelpüree Krautsalat mit Speck Mocca Schaum	Cremesuppe "Carmen" Paniertes Quornschnitzel Zitronenschnitz Brokkoli-Kartoffelpüree Krautsalat Mocca Schaum	Bouillon mit Tomatenwürfeli geschmorte Schweineschulter an Biersauce Brokkoli-Kartoffelpüree Krautsalat mit Speck Mocca Schaum light		
Mi 14.10.	Petersiliensuppe "Spaghetti Carbonara" mit Schinkenstreifen an Rahmsauce Bohnensalat Himbeerjoghurt	Petersiliensuppe Spaghetti mit Taleggio Käse an Rahmsauce Bohnensalat Himbeerjoghurt	Bouillon mit Kräutern "Spaghetti Carbonara" mit Schinkenstreifen an Rahmsauce Bohnensalat Himbeerjoghurt light		
Do 15.10.	Erbsensuppe Lammvoressen(AU) "Römische Art" Bulgur Zucchini Provenzale Ananassalat	Erbsensuppe Gefüllte Tomate "Römische Art" Bulgur Zucchini Provenzale Ananassalat	Bouillon mit Erbsli Lammvoressen(AU) "Römische Art" Bulgur Zucchini Provenzale Ananassalat		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		
Fr 16.10.	Wurzelgemüsesuppe Flunderfilet mit Lachsmousse Safransauce Kerbelreis Fenchel gratiniert Stracciatellacreme	Wurzelgemüsesuppe Broccoli Medaillon Kerbelreis Fenchel gratiniert Stracciatellacreme	Bouillon mit Wurzelgemüse Flunderfilet mit Lachsmousse Safransauce Kerbelreis Fenchel gratiniert Stracciatellacreme light	Fisch Herkunft Norwegen/Nordostatlantik Zucht/Wildfang	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
				Derzeit bieten wir Ihnen anstelle unseres Salatbuffets einen Salatteller an.	
				CHF 3.00	
Sa 17.10.	Brotsuppe Rinderzunge mit Madeirasauce Bratkartoffeln Feine Bohnen Kiwi-Lychee Salat	Brotsuppe Sojaplätzli mit Madeirasauce Bratkartoffeln Feine Bohnen Kiwi-Lychee Salat	Brotsuppe Rinderzunge mit Madeirasauce Bratkartoffeln Feine Bohnen Kiwi-Lychee Salat	Menü 1 CHF 17.00 Menü 2 CHF 16.00 Sonntagsmenü CHF 23.00 Vegetarisch am Sonntag CHF 20.00	 Geschenkidee Kaffeebon für 20 Kaffee, der 21. ist gratis CHF 70.00  
				Feiertagsmenü Spezialpreis	
				Essensbon CHF 170.00 für 10 Essen, 11. gratis	
So 18.10.	Speck-Datteln mit Baby Leaf Salat Kürbis-Hagebuttensuppe Wildschweinragout mit Waldpilzen Kastanienspätzle Rosenkohl Basler Läckertisch mit Rotweinzwetschen	Datteln mit Baby Leaf Salat Kürbis-Hagebuttensuppe Quornragout mit Waldpilzen Kastanienspätzle Rosenkohl Basler Läckertisch mit Rotweinzwetschen	Speck-Datteln mit Baby Leaf Salat Bouillon mit Kürbis Wildschweinragout mit Waldpilzen Kastanienspätzle Rosenkohl Basler Läckertisch mit Rotweinzwetschen 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.