






Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 19.10.	Stangenselleriesuppe "Riz Casimir" Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten im Reising serviert Chicoréesalat Apfelschnitze	Stangenselleriesuppe Früchtecurry mit gebackener Banane im Reising serviert Chicoréesalat Apfelschnitze	Bouillon mit Stangensellerie "Riz Casimir" Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten im Reising serviert Chicoréesalat Apfelschnitze 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 20.10.	Karottencreme-Suppe mit Kerbel Hackbraten (Rind/Schwein) Grobsensauce Tagliatelle Erbsen Französische Art Caramel-Köpfl	Karottencreme-Suppe mit Kerbel Gemüse Hackbraten Grobsensauce Tagliatelle Erbsen Französische Art Caramel-Köpfl	Bouillon mit Karotten Hackbraten (Rind/Schwein) Grobsensauce Tagliatelle Erbsen Französische Art Caramel-Köpfl light		
Mi 21.10.	Grüne Bohnensuppe Pouletbrustschnitzel Pikante Sauce Polenta Kohlrabi a la creme Brownies	Grüne Bohnensuppe Zucchini Schiffl Pikante Sauce Polenta Kohlrabi a la creme Brownies	Bouillon mit Bohnen Pouletbrustschnitzel Pikante Sauce Polenta Kohlrabi a la creme Brownies light		
Do 22.10.	Basler Mehlsuppe Kaninchenragout Estragonsauce Spätzliteigwaren Kürbisgemüse Frische Trauben	Basler Mehlsuppe Valess-Ragout Estragonsauce Spätzliteigwaren Kürbisgemüse Frische Trauben	Basler Mehlsuppe Kaninchenragout Estragonsauce Spätzliteigwaren Kürbisgemüse Frische Trauben		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		
Fr 23.10.	Kressesuppe Seelachsfilet an Limettensauce Butterkartoffeln Broccoliröschen Aargauer Rüeblitorte	Kressesuppe Auberginen Piccata an Limettensauce Butterkartoffeln Broccoliröschen Aargauer Rüeblitorte	Bouillon mit Gemüse Seelachsfilet an Limettensauce Butterkartoffeln Broccoliröschen Aargauer Rüeblitorte light	Fisch Herkunft Nordost Atlantik 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
Sa 24.10.	Maiscremesuppe Hausgemachte Gemüselasagne mit Tomatensauce und Nüsslisalat Mango-Quark	Maiscremesuppe Hausgemachte Gemüselasagne mit Tomatensauce und Nüsslisalat Mango-Quark	Bouillon mit Mais Hausgemachte Gemüselasagne mit Tomatensauce und Nüsslisalat Mango-Quark light	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 
So 25.10.	Gefüllte Feige mit Ziegenfrischkäse Romanescosuppe Suure Mocke (Rind) an Rotweinsauce Semmelknödel Rotkraut Meringue mit Rahm garniert	Gefüllte Feige mit Ziegenfrischkäse Romanescosuppe Vegetarisches Plätzli Semmelknödel Rotkraut Meringue mit Rahm garniert	Gefüllte Feige mit Ziegenfrischkäse Bouillon mit Romanesco Suure Mocke (Rind) an Rotweinsauce Semmelknödel Rotkraut Schümli mit Rahm garniert	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.