







Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 15.11.	Rosenkohlsuppe Truthahnragout (EU) an Weissweinsauce Grüne Nudeln Kürbisgemüse Aprikosenjoghurt	Rosenkohlsuppe Süsskartoffel Küchlein an Weissweinsauce Grüne Nudeln Kürbisgemüse Aprikosenjoghurt	Bouillon mit Rosenkohl Truthahnragout (EU) an Weissweinsauce Grüne Nudeln Kürbisgemüse Aprikosenjoghurt 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 Schweppes CHF 3.20 Schweppes Bitter Lemon 5 dl CHF 4.00 Redbull CHF 3.50
Di 16.11.	Geflügelcremesuppe Marie Stuart Schweine Cordon bleu Zitronenschnitz Crispy Sticks Erbsen und Rüebl Mandarinen Schnitte	Geflügelcremesuppe Marie Stuart Paniertes Sellerieschnitzel Zitronenschnitz Crispy Sticks Erbsen und Rüebl Mandarinen Schnitte	Bouillon mit Geflügelwürfel Schweine Cordon bleu Zitronenschnitz Crispy Sticks Erbsen und Rüebl Mandarinen Schnitte light		
Mi 17.11.	Gelbe Peperonisuppe Siedfleisch mit Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln Lauchgemüse Rote Grütze mit Rahm	Gelbe Peperonisuppe Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung Tomatensauce Gemischter Salat Rote Grütze mit Rahm	Bouillon mit gelber Peperoni Siedfleisch mit Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln Lauchgemüse Rote Grütze mit Rahm		
Do 18.11.	Spinatcremesuppe Pouletgeschnetzeltes an Caramelsauce Gebratener Reis Asia Gemüse Kiwi-Pfirsichsalat	Spinatcremesuppe Tofugeschnetzeltes an Caramelsauce Gebratener Reis Asia Gemüse Kiwi-Pfirsichsalat	Bouillon mit Sellerie Pouletgeschnetzeltes an Caramelsauce Gebratener Reis Asia Gemüse Kiwi-Pfirsichsalat		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		
Fr 19.11.	Geröstete Griesssuppe Schollenfilet in Ei gebraten Grenobler Art Schnittlauchkartoffeln Broccoliröschen Rotweinzwetschgen mit Zimtsahne	Geröstete Griesssuppe Gefüllte Peperoni mit Kichererbsen und Gemüse Schnittlauchkartoffeln Broccoliröschen Rotweinzwetschgen mit Zimtsahne	Bouillon mit Gemüse Schollenfilet in Ei gebraten Grenobler Art Schnittlauchkartoffeln Broccoliröschen Rotweinzwetschgen mit Zimtsahne light	Fisch Herkunft Nordostatlantik Holland Derzeit bieten wir Ihnen anstelle unseres Salatbuffets einen Salatteller an. CHF 3.00	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 20.11.	Gurkensuppe Kalbs-Brätkügeli an Rahmsauce Hörnli Gemüwestreifen Marmorkuchen	Gurkensuppe Champignons Ragout Rahmsauce Hörnli Gemüwestreifen Marmorkuchen	Bouillon mit Gurken Kalbs-Brätkügeli an Rahmsauce Hörnli Gemüwestreifen Marmorkuchen light		
So 21.11.	Blumenkohl Mousse an Vinaigrette Weissweincremesuppe Schweinsfilet mit Austernpilzsauce Tomatenspätzli Zucchini Gemüse Gebrannte Creme	Blumenkohl Mousse an Vinaigrette Weissweincremesuppe Sojaplätzli mit Austernpilzsauce Tomatenspätzli Zucchini Gemüse Gebrannte Creme	Blumenkohl Mousse an Vinaigrette Bouillon mit Backerbsen Schweinsfilet mit Austernpilzsauce Tomatenspätzli Zucchini Gemüse Gebrannte Creme light		 Geschenkidee 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!!**