







Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 23.11.	Apfel-Ingwersuppe Pouletschenkel Saftbraten Thymianjus Ebly Lattich Zitronen Muffins	Apfel-Ingwersuppe Kürbisplätzli Thymianjus Ebly Lattich Zitronen Muffins	Bouillon mit Apfelwürfel Pouletschenkel Saftbraten Thymianjus Ebly Lattich Zitronen 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 24.11.	Petersiliensuppe Geschnetzelte Kalbsleber Madairasauce knusprige Rösti Mischgemüse Himbeerjoghurt	Petersiliensuppe Valess Geschnetzeltes an Rahmsauce knusprige Rösti Mischgemüse Himbeerjoghurt	Bouillon mit Petersilie Geschnetzelte Kalbsleber Madairasauce knusprige Rösti Mischgemüse Himbeerjoghurt light		
Mi 25.11.	Schwarzwurzelsuppe Schweinesteak "Pizzaiolo" mit Tomate und Käse überbacken Balsamicojus Weissweinsotto kleiner Salat frische Trauben	Schwarzwurzelsuppe Tofuschnitte "Pizzaiolo" mit Tomate und Käse überbacken Balsamicojus Weissweinsotto kleiner Salat frische Trauben	Bouillon mit Schwarzwurzeln Schweinesteak "Pizzaiolo" mit Tomate und Käse überbacken Balsamicojus Weissweinsotto kleiner Salat frische Trauben		
Do 26.11.	Fenchelsuppe Schweineragout "Marengo" Silberzwiebeln und Champignons Polentaschnitte Pfälzer Rüepli Haselnusscreme	Fenchelsuppe Kichererbsenragout Silberzwiebeln und Champignons Polentaschnitte Pfälzer Rüepli Haselnusscreme	Bouillon mit Fenchel Schweineragout "Marengo" Silberzwiebeln und Champignons Polentaschnitte Pfälzer Rüepli Haselnusscreme light		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		
Fr 27.11.	Brunnenkresse Suppe pochiertes Rotzungenröllchen Pernodsauce Schmelzkartoffeln Pakchoi Blutorangenschaum	Brunnenkresse Suppe Kräuterseitling Ragout Schmelzkartoffeln Pakchoi Blutorangenschaum	Bouillon mit Brunnenkresse pochiertes Rotzungenröllchen Pernodsauce Schmelzkartoffeln Pakchoi Blutorangenschaum light	Fisch Herkunft Wildfang Nordostatlantik	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 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	
Sa 28.11.	Gelbe Rübensuppe Trutengeschnetzeltes sweet & sauer mit gebratenem Reis Nüsslisalat Kiwi-Litschi Salat	Gelbe Rübensuppe Quorgeschnetzeltes sweet & sauer mit gebratenem Reis Nüsslisalat Kiwi-Litschi Salat	Bouillon mit gelben Rüben Trutengeschnetzeltes sweet & sauer mit gebratenem Reis Nüsslisalat Kiwi-Litschi Salat		
	1. Advent	1. Advent	1. Advent		
So 29.11.	Spinat-Lachs Quiche Potimarronsuppe Rehragout (AT) Preiselbeer Birne frische Spätzli Rotkraut Mousse au Chocolat garniert	Spinat Quiche Potimarronsuppe Sojawürfeli Preiselbeer Birne frische Spätzli Rotkraut Mousse au Chocolat garniert	Spinat-Lachs Quiche Bouillon mit Potimarron Rehragout (AT) Preiselbeer Birne frische Spätzli Rotkraut Mousse au Chocolat light garniert		 Geschenkidee Kaffeebon für 20 Kaffee, der 21. ist gratis CHF 70.00  
				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.