



Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Montag - Freitag Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag Wochenhit Hausgemachte Quiche Lorraine mit Speck und Käse und einem Beilagen Salat Hausgemachte 13.00 CHF Wochenspezial Hausgemachte Gulaschsuppe mit Rindfleischwürfeln, Gemüse- und Kartoffeln Brot 15.00 CHF <i>Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch</i> Andere Herkunftsländer: Europa = EU / Neuseeland = NZ Australien = AUS Ungarn = HU Lamm kann mit nichthormonellen Leistungsförderer wie Antibiotika erzeugt worden sein	Preise
Mo 05.02.	Weisse Rübensuppe Saltimbocca vom Schwein alla Romana Weissweinsrisotto Butterbohnen Glühwein Schaum	Weisse Rübensuppe Weissweinsrisotto mit Pilzli Butterbohnen Glühwein Schaum	Bouillon mit weissen Rüben Saltimbocca vom Schwein alla Romana Weissweinsrisotto Butterbohnen Glühwein Schaum light		Kaffee, Espresso, CHF 4.00 Schale, Cappuccino CHF 4.50 Latte macchiato CHF 5.00 Tee, diverse Sorten CHF 3.50 Ovomaltine, Schokolade 2 dl CHF 4.30 Milch warm oder kalt 2 dl CHF 2.00 Mineral natur 2 dl offen CHF 2.00 Mineral natur 3 dl offen CHF 3.00 Mineral natur 5 dl offen CHF 4.50 Mineral natur 1,5 L Flasche CHF 7.00 Mineral mit Aroma 2 dl offen CHF 2.80 Mineral mit Aroma 3 dl offen CHF 3.80 Mineral mit Aroma 5 dl offen CHF 5.00 Mineral mit Aroma 1 L Flasche CHF 8.00 Mineral mit Aroma 1,5 L Flasche CHF 8.00 Eistee 2 dl offen CHF 2.80 Eistee 3 dl offen CHF 3.80 Eistee 1,5 L Flasche CHF 7.00 Pepita 2 dl offen CHF 2.80 Pepita 3 dl offen CHF 3.80 Orangensaft 2 dl offen CHF 3.50 Redbull CHF 4.50
Di 06.02.	Indische Currycremesuppe Spaghetti Bolognese (Rindfleisch) Reibkäse mit einem Blattsalat Rumsavarin mit Rahm	Indische Currycremesuppe Spaghetti Napoli Reibkäse mit einem Blattsalat Rumsavarin mit Rahm	Bouillon mit Gemüsestreifen Spaghetti Bolognese (Rindfleisch) Reibkäse mit einem Blattsalat Rumsavarin mit Rahm light		
Mi 07.02.	Kerbelcremesuppe Siedfleisch (Rind) Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln mit Wurzelgemüse Karamellierte Apfelschnitze mit Rosinen	Kerbelcremesuppe Lauch-Käse-Eier Muffin Bouillonkartoffeln mit Wurzelgemüse Karamellierte Apfelschnitze mit Rosinen	Bouillon mit Kerbel Siedfleisch (Rind) Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln mit Wurzelgemüse Apfelschnitz mit Rosinen		
Do 08.02.	Geflügelcremesuppe Demidoff Pouletbrust Spiessli mit Schaschlik Sauce Spiralen Zucchini-gemüse Bienenstich	Gemüsebrühe mit Tomaten Vegetarische Spiessli mit Schaschlik Sauce Spiralen Salat Bienenstich	Gemüsebrühe mit Tomaten Pouletbrust Spiessli mit Schaschlik Sauce Spiralen Zucchini-gemüse Bienenstich light		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
Fr 09.02.	Russische Randensuppe Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce Schnittlauchkartoffeln Blattspinat mit Pinien Schwarz-weiss Creme	Russische Randensuppe Paniertes Mozzarellasticks mit Remouladensauce Schnittlauchkartoffeln Blattspinat mit Pinien Schwarz-weiss Creme	Bouillon mit Gemüse Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce Schnittlauchkartoffeln Blattspinat mit Pinien Schwarz-weiss Creme light	Salatteller CHF 4.50 Menü 1 CHF 19.50 Menü 2 CHF 18.50 Sonntagsmenü CHF 23.00 Vegi am Sonntag CHF 20.00 Feiertagsmenü CHF 29.00	Bier mit oder ohne Alkohol CHF 4.50 Weisswein 1 dl offen CHF 5.00 Weisswein 2 dl offen CHF 10.00 Weisswein Flasche 5 dl CHF 18.00 Rosé 1 dl offen CHF 5.00 Rosé 2 dl offen CHF 10.00 Rosé Flasche 5dl CHF 18.00 Rotwein 1 dl offen CHF 5.00 Rotwein 2 dl offen CHF 10.00 Rotwein Flasche 5dl CHF 18.00
Sa 10.02.	Brotsuppe "Blätterteig Pastelli" mit Kalbsbrät Kügeli und frischen Champignons Salat Fruchtjoghurt	Brotsuppe "Blätterteig Pastelli" mit Gemüse Kügeli und frischen Champignons Salat Fruchtjoghurt	Brotsuppe "Blätterteig Pastelli" mit Kalbsbrät Kügeli und frischen Champignons Salat Fruchtjoghurt light	Essensbon CHF 195.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag Fischfang/ Herkunft Zucht Island	
So 11.02.	Winzersuppe Maispouarden Brust (FR) Portweinsauce Johanniterreis Gelbe Navets Gemüse Gebrannte Creme	Winzersuppe Vegetarische Frühlingsrollen Portweinsauce Johanniterreis Gelbe Navets Gemüse Gebrannte Creme	Bouillon mit Lauchstreifen Maispouarden Brust (FR) Portweinsauce Johanniterreis Gelbe Navets Gemüse Gebrannte Creme light	Falls Sie Fragen zu Allergenen haben, so wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal Wir wünschen allen Bewohnern, Angehörigen und Gästen einen guten Appetit und ein schönes Wochenende.	Geschenkidee  Kaffeebon für 20 Kaffee, der 21. ist gratis CHF 80.00  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.