lo	hani	niter

Menüplan Woche 03 17. Januar - 23. Januar 2022

Leitung Küche Oliver Lippert

						Preise
Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Kaffee, Espresso,	CHF 3.50
Mo 17.01.	Champignoncremesuppe	Champignoncremesuppe	Bouillon mit Champignons	Montag - Freitag	Schale, Cappuccino	CHF 3.80
	Lammcurry (AU) Bulgur	Früchtecurry Bulgur	Lammcurry (AU) Bulgur		Latte macchiato	CHF 4.80
	Flageolet Bohnen mit Tomaten	Flageolet Bohnen mit Tomaten	Flageolet Bohnen mit Tomaten	Derzeit bieten wir Ihnen	Tee, diverse Sorten	CHF 3.20
	Mascarpone Creme	Mascarpone Creme	Mascarpone Creme	anstelle unseres	Ovomaltine, Schokolade 2 dl	CHF 3.80
	ividosarpone Grome	masoarpone creme	light	Salatbuffets einen Salatteller an.	Milch warm oder kalt 2 dl	CHF 2.00
Di 18.01.	Kressesuppe	Kressesuppe	Bouillon mit Gemüse	CUE 2.00	Mineral natur 2 dl offen	CHF 1.80
10.01.	"Berner Teller"	Spaghetti	"Berner Teller"	CHF 3.00	Mineral natur 3 dl offen	CHF 2.30
	Elsässer Sauerkraut mit Rippli, Speck und Würstle	mit Broccoli, Oliven und Tomaten an einer Rahmsauce	Elsässer Sauerkraut mit Rippli, Speck und Würstle		Mineral natur 5 dl offen	CHF 3.50
	Salzkartoffeln	Kleiner Blattsalat	Salzkartoffeln	Menü 1 CHF 17.00	Mineral natur 1,5 L Flasche	CHF 4.00
	frische Clementinen	frische Clementinen	frische Clementinen		Mineral mit Aroma 2 dl offen	CHF 2.20
M				Menü 2 CHF 16.00	Mineral mit Aroma 3 dl offen	CHF 2.80
Mi 19.01.	Gurkensuppe	Gurkensuppe	Bouillon mit Gurken	Essensbon CHF 170.00 für 10 Essen, 11. gratis	Mineral mit Aroma 5 dl offen	CHF 4.50
	Schweinsschnitzel "Mexikanische Art"	Ebly-Gemüse Tätschli "Mexikanische Art"	Schweinsschnitzel "Mexikanische Art"	, ,	Mineral mit Aroma 1 L Flasche	CHF 6.00
	grüne Nudeln Kohlrabi a la creme	grüne Nudeln Kohlrabi a la creme	grüne Nudeln Kohlrabi a la creme	Falls nicht anderes	Mineral mit Aroma 1,5 L Flasche	CHF 7.00
	Bananenquark	Bananenquark	Bananenguark	erwähnt, verwenden wir ausschliesslich	Eistee 2 dl offen	CHF 2.50
	Bananonquark	Bananonquan	light	Schweizer Fleisch	Eistee 3 dl offen	CHF 3.00
Do	Davillar mit Daval	Davillar mit Daval	Davillan wit David		Eistee 1,5 L Flasche	CHF 7.00
20.01.	Bouillon mit Royal	Bouillon mit Royal	Bouillon mit Royal	Andere Herkunftsländer:	Orangensaft 2 dl offen	CHF 2.50
	Pouletgeschnetzeltes "Stroganoff"	Valess-Geschnetzeltes "Stroganoff"	Pouletgeschnetzeltes "Stroganoff"	Europa = EU Neuseeland = NZ	Schweppes	CHF 3.20
	Bramata Polenta Lattich a la creme	Bramata Polenta Lattich a la creme	Bramata Polenta Lattich	Australien = AUS	Schweppes Bitter Lemon 5 dl	CHF 4.00
	Brownies	Brownies	Brownies light		Redbull	CHF 3.50

Johanniter

Menüplan Woche 03 17. Januar - 23. Januar 2022

Leitung Küche Oliver Lippert

		17. Januar - 25. Januar 2022		Oliver Lippert		
Tag Fr	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Fisch Herkunft		
21.01.	Pastinaken Suppe	Pastinaken Suppe	Bouillon mit Pastinaken	Vietnam / Norwegen / Nordostpazific	Bier und Weine	
	Paella Valencia Spanisches Nationalgericht	Reispfanne mit frischen Gemüsen	Paella Valencia Spanisches Nationalgericht	Zucht / Wildfang		HF 4.00
	mit Geflügel, Crevetten, Reis Fisch und Gemüse	Salat	mit Geflügel, Crevetten, Reis Fisch und Gemüse	Derzeit bieten wir Ihnen		HF 16.00
	Kokosmousse mit Himbeersauce	Kokosmousse mit Himbeersauce	Kokosmousse light mit Himbeersauce	anstelle unseres Salatbuffets einen Salatteller		HF 16.00
Sa				an.	Rosé 1 dl offen Ch	⊣F 4.00
22.01.	Kartoffelsuppe	Kartoffelsuppe Quornwürfel	Bouillon mit Kartoffeln	CHF 3.00	Rotwein Flasche 5dl CF	HF 16.00
	Trutenwürfel (EU) an Estragon Sauce Krawättli	quornwuriei an Estragon Sauce Krawättli	Trutenwürfel (EU) an Estragon Sauce Krawättli	Menü 1 CHF 17.00	Rotwein 1 dl offen CF	⊣F 4.00
	Rüebliblümli	Rüebliblümli	Rüebliblümli	Menü 2 CHF 16.00	137	
	Mango-Lychee Salat	Mango-Lychee Salat	Mango-Lychee Salat	Sonntagsmenü CHF 23.00	Geschenkidee	
So				Vegi am Sonntag CHF 20.00	Kaffeebon für 20 Kaffee, der 21. ist gratis	(\$)
23.01.	Geflügelcocktail mit Toast	Apfel-Lauchsalat mit Toast	Geflügelcocktail mit Toast	Feiertagsmenü Spezialpreis	CHF 70.00	Sign
	Bauernsuppe	Bauernsuppe	Bouillon mit Gemüsepaysanne	Essensbon CHF 170.00 für 10 Essen, 11. gratis		
	Rinderbraten Burgunderjus Frische Spätzle Apfelrotkraut Preiselbeer Birne	Sellerieschnitzel Frische Spätzle Apfelrotkraut Preiselbeer Birne	Rinderbraten Burgunderjus Frische Spätzle Apfelrotkraut Preiselbeer Birne	Falls Sie Fragen zu Allergenen haben, so wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal	ALKOHOL schenken wir an Jugendliche unter 18 Jahren nicht aus!!	
	Hausgemachtes Parfait	Hausgemachtes Parfait	Hausgemachtes Parfait light			

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.