

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 31.01.	Navetsuppe Saltimbocca vom Schwein alla Romana Weissweinsotto Coco Bohnen Bananen-Crumble	Navetsuppe Weissweinsotto mit Pilzli Coco Bohnen Bananen-Crumble	Bouillon mit gelben Navets Saltimbocca vom Schwein alla Romana Weissweinsotto Coco Bohnen Bananen-Crumble 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 01.02.	Indische Currycremesuppe Pouletbrust Spiessli mit Schaschlik Sauce Spiralen Zucchini Gemüse Rumsavarin mit Rahm	Indische Currycremesuppe Gemüse Spiessli mit Schaschlik Sauce Spiralen Salat Rumsavarin mit Rahm	Bouillon mit Gemüsestreifen Pouletbrust Spiessli mit Schaschlik Sauce Spiralen Zucchini Gemüse Rumsavarin mit Rahm light		
Mi 02.02.	Kerbelcremesuppe Spaghetti Bolognese (Rindfleisch) Reibkäse mit einem Blattsalat Karamellisierte Apfelschnitze mit Rosinen	Kerbelcremesuppe Spaghetti Napoli Reibkäse mit einem Blattsalat Karamellisierte Apfelschnitze mit Rosinen	Bouillon mit Kerbel Spaghetti Bolognese (Rindfleisch) Reibkäse mit einem Blattsalat Apfelschnitze mit Rosinen		
Do 03.02.	Geflügelcremesuppe Demidov Geschnetzelte Kalbsleber an Apfelrahmsauce Rösti Peperonata Bienenstich	Gemüsebrühe mit Tomaten Sojageschnitzeltes an Apfelrahmsauce Rösti Peperonata Bienenstich	Gemüsebrühe mit Tomaten Geschnetzelte Kalbsleber an Apfelrahmsauce Rösti Peperonata Bienenstich light		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Fisch Herkunft Wildfang Norwegen	Bier und Weine
Fr 04.02.	Selleriecremesuppe Skrei Filet Champagnersauce mit Kräuterpolenta Kürbisgemüse Sahne Meringues	Selleriecremesuppe Gemüseschnitzel mit Kräuterpolenta Kürbisgemüse Sahne Meringues	Bouillon mit Sellerie Julienne Skrei Filet Champagnersauce mit Kräuterpolenta Kürbisgemüse Sahne Meringues light	Derzeit bieten wir Ihnen anstelle unseres Salatbuffets einen Salatteller an. CHF 3.00	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 05.02.	Kokossuppe Geschmorte gefüllte Kalbsbrust Rosmarinjus Semmelknödel Bayrisch Kraut Pfirschschnitze mit Litschis	Kokossuppe Gefüllte Kohlrabi Rosmarinjus Semmelknödel Bayrisch Kraut Pfirschschnitze mit Litschis	Bouillon mit Rüebl Geschmorte gefüllte Kalbsbrust Rosmarinjus Semmelknödel Bayrisch Kraut Pfirschschnitze mit Litschis	Menü 1 CHF 17.00 Menü 2 CHF 16.00 Sonntagsmenü CHF 23.00 Vegi am Sonntag CHF 20.00 Feiertagsmenü Spezialpreis Essensbon CHF 170.00 für 10 Essen, 11. gratis	 Geschenkidee Kaffeebon für 20 Kaffee, der 21. ist gratis CHF 70.00 
So 06.02.	Rohschinkenröleli mit Guacamole Hausfrauensuppe Lammhüftli (AUS) Rosmarinsauce Kroketten Ratatouille Hausgemachte Mandeljalousie	Avocado Cocktail Hausfrauensuppe Fetakäse paniert Kroketten Ratatouille Hausgemachte Mandeljalousie	Rohschinkenröleli mit Guacamole Bouillon mit Gemüsepaysanne Lammhüftli (AUS) Rosmarinsauce Kroketten Ratatouille Hausgemachte Mandeljalousie light	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.