

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 06.02.	Navetsuppe Saltimbocca vom Schwein alla Romana Weissweinsrisotto Coco Bohnen Bananen-Crumble	Navetsuppe Weissweinsrisotto mit Pilzli Coco Bohnen Bananen-Crumble	Bouillon mit gelben Navets Saltimbocca vom Schwein alla Romana Weissweinsrisotto 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 nicht gültig für Sonn- und Feiertage Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch Andere Herkunftsländer: Europa = EU / Neuseeland = NZ Australien = AUS Ungarn = HU Lamm kann mit nichthormonellen Leistungsförderer wie Antibiotika erzeugt worden sein	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 07.02.	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 08.02.	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 Apfelschnitze mit Rosinen		
Do 09.02.	Geflügelcremesuppe Demidov Pouletbrust Spiessli mit Schaschlik Sauce Spiralen Zucchini-gemüse Bienenstich	Gemüsebrühe mit Tomaten Gemüse 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		
Fr 10.02.	Russische Randensuppe Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce Schnittlauchkartoffeln Blattspinat mit Pinien Gebrante Creme	Russische Randensuppe Paniertes Mozzarellafilet mit Remouladensauce Schnittlauchkartoffeln Blattspinat mit Pinien Gebrante Creme	Bouillon mit Randen Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce Schnittlauchkartoffeln Blattspinat mit Pinien Gebrante Creme light	Fisch Herkunft Nord-Ost Pazific Niederlande	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 11.02.	Brotsuppe Äpler Makkaroni mit Röstzwiebeln Apfelmus Salat Fruchtjoghurt	Brotsuppe Äpler Makkaroni mit Röstzwiebeln Apfelmus Salat Fruchtjoghurt	Brotsuppe Äpler Makkaroni mit Röstzwiebeln Apfelmus Salat Fruchtjoghurt light	Derzeit bieten wir Ihnen anstelle unseres Salatbuffets einen Salatteller an. CHF 3.00	
So 12.02.	Kohlrabiparcaccio mit Ziegenfrischkäse Winzersuppe Maispouarden Brust (FR) Portweinsauce Basilikumrisotto Butterbohnen Schokoladenkuchen mit Birne	Kohlrabiparcaccio mit Ziegenfrischkäse Winzersuppe Rösti Pastetli mit Gemüseragout kleiner Salat Schokoladenkuchen mit Birne	Kohlrabiparcaccio mit Ziegenfrischkäse Bouillon mit Lauchstreifen Maispouarden Brust (FR) Portweinsauce Basilikumrisotto Butterbohnen Schokoladenkuchen mit Birne light	Menü 1 CHF 17.00 Menü 2 CHF 16.00 Sonntagsmenü CHF 23.00 Vegi am Sonntag CHF 20.00 Feiertagsmenü CHF 29.00 Essensbon CHF 170.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag	 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.