






Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Montag - Freitag Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag Wochenhit "Rotes Thai Curry" Pouletgeschnetzeltes an roter Currysauce Gemüse und Reis 13.00 CHF Wochenspezial "Gemüseteller" frisches Wintergemüse mit Champignon Ragout und Brätlerkartoffeln 15.00 CHF Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Brot-, Back- und Konditoreiwaren Andere Herkunftsländer: Europa = EU / Neuseeland = NZ Australien = AUS Ungarn = HU Lamm kann mit nichthormonellen Leistungsförderer wie Antibiotika erzeugt worden sein	Preise
Mo 10.02.	Reiscremesuppe Schweins Bäggli in Rotweinsauce geschmort Kartoffelpüree Wirsing Frischer Fruchtsalat	Reiscremesuppe Quornschnitzel in Rotweinsauce geschmort Kartoffelpüree Wirsing Frischer Fruchtsalat	Bouillon mit Rüeblistreifen Schweins Bäggli in Rotweinsauce geschmort Kartoffelpüree Wirsing Frischer Fruchtsalat		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
Di 11.02.	Gemüsesuppe Truten Schenkel Ragout (HU) Austernpilzsauce Pappardelle Grilltomate mit Käsehaube Aargauer Rüebliorte	Gemüsesuppe Pappardelle Austernpilzsauce Reibkäse kleiner Salat Aargauer Rüebliorte	Bouillon mit Gemüsebrunoise Truten Schenkel Ragout (HU) Austernpilzsauce Pappardelle Grilltomate mit Käsehaube Aargauer Rüebliorte light		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
Mi 12.02.	Gelbe Peperonisuppe Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Kartoffelrösti Zucchini Provenzale Aprikosenquark	Gelbe Peperonisuppe Vegetarische Bratwurst mit Zwiebelsauce Kartoffelrösti Zucchini Provenzale Aprikosenquark	Bouillon mit Peperoni Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Kartoffelrösti Zucchini Provenzale Aprikosenquark light		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
Do 13.02.	Kresse Cremesuppe Poulet Piccata "Milanese" Tomatensauce Spaghetti Kopfsalat mit Ei Blaubeer Muffins	Kresse Cremesuppe Sellerie Piccata Tomatensauce Spaghetti Kopfsalat mit Ei Blaubeer Muffins	Bouillon mit Einlage Poulet Piccata "Milanese" Tomatensauce Spaghetti Kopfsalat mit Ei Blaubeer Muffins light		

	Valentinstag	Valentinstag	Valentinstag	Speisen	Bier und Weine
Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		
Fr 14.02.	 <p>Kürbissuppe</p> <p>Skrei Filet Pommery-senf Sauce Schmelzkartoffeln Broccoliröschen</p> <p>Passionsfrucht - Erdbeer- Schaum</p>	 <p>Kürbissuppe</p> <p>gefülltes Zucchini Schiffchen Pommery-senf Sauce Schmelzkartoffeln Broccoliröschen</p> <p>Passionsfrucht - Erdbeer- Schaum</p>	 <p>Bouillon mit Kürbiswürfe</p> <p>Skrei Filet Pommery-senf Sauce Schmelzkartoffeln Broccoliröschen</p> <p>Passionsfrucht - Erdbeer- Schaum light</p>	<p>Galatteller CHF 4.50</p> <p>Menü 1 CHF 19.50</p> <p>Menü 2 CHF 18.50</p> <p>Sonntagsmenü CHF 23.00</p> <p>Vegi am Sonntag CHF 20.00</p> <p>Feiertagsmenü CHF 29.00</p> <p>Essensbon CHF 195.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag</p> <p>Fischfang/ Herkunft Nordost Atlantik Norwegen</p>	<p>Bier mit oder ohne Alkohol CHF 4.50</p> <p>Weisswein 1 dl offen CHF 5.00</p> <p>Weisswein 2 dl offen CHF 10.00</p> <p>Weisswein Flasche 5 dl CHF 18.00</p> <p>Rosé 1 dl offen CHF 5.00</p> <p>Rosé 2 dl offen CHF 10.00</p> <p>Rosé Flasche 5dl CHF 18.00</p> <p>Rotwein 1 dl offen CHF 5.00</p> <p>Rotwein 2 dl offen CHF 10.00</p> <p>Rotwein Flasche 5dl CHF 18.00</p>
Sa 15.02.	<p>Kalbfleischcremesuppe</p> <p>Schweinegeschnetzeltes Sweat & sour Gebratener Basmati Reis Asiatisches Gemüse</p> <p>Tarock Orange</p>	<p>Gemüsebouillon mit Einlage</p> <p>Kürbis Empanada Sweat Chili Dipp Gebratener Basmati Reis Salat</p> <p>Tarock Orange</p>	<p>Gemüsebouillon mit Einlage</p> <p>Schweinegeschnetzeltes Sweat & sour Gebratener Basmati Reis Asiatisches Gemüse</p> <p>Tarock Orange</p>		
So 16.02.	<p>Schwarzwurzelsuppe</p> <p>Rindfleischvogel an Thymianjus Spätzliteigwaren Speckbohnen</p> <p>Schokoladen Parfait</p>	<p>Schwarzwurzelsuppe</p> <p>Käse Burger an Thymianjus Spätzliteigwaren feine Bohnen</p> <p>Schokoladen Parfait</p>	<p>Bouillon mit Schwarzwurzeln</p> <p>Rindfleischvogel an Thymianjus Spätzliteigwaren Speckbohnen</p> <p>Schokoladen Parfait light</p>	<p>Falls Sie Fragen zu Allergenen haben, so wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal</p> <p>Wir wünschen allen Bewohnern, Angehörigen und Gästen einen guten Appetit und ein schönes Wochenende.</p>	<p>Geschenkidee Kaffeebon für 20 Kaffee, der 21. ist gratis CHF 80.00</p>   <p>ALKOHOL schenken wir an Jugendliche unter 18 Jahren nicht aus!!</p>

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.