

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 24.02.	Tomaten-Karottensuppe Paniertes Schweineschnitzel Zitronenscheibe Pommes frites Salat Brombeer-Mascarponecreme	Tomaten-Karottensuppe Paniertes Vegi-Schnitzel Zitronenscheibe Pommes frites Salat Brombeer-Mascarponecreme	Bouillon mit Rüebl Paniertes Schweineschnitzel Zitronenscheibe Pommes frites Salat Brombeer-Mascarponecreme light	Montag - Freitag Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag Wochenhit Apfelchüchli mit Vanillesauce Zimtucker 13.00 CHF Wochenspezial Cremiger Weissweinsrisotto Kalbscipolatta Marsalajus 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 	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 25.02.	Romanescosuppe geschmortes Pouletbrüstchen in Paprikajus Butternüdeli Grill-Gemüse Marmorkuchen	Romanescosuppe Tofu-Kräuterpiccata in Paprikajus Butternüdeli Grill-Gemüse Marmorkuchen	Bouillon mit Romanesco geschmortes Pouletbrüstchen in Paprikajus Butternüdeli Grill-Gemüse Marmorkuchen light		
Mi 26.02.	Lauchcremesuppe Lamm Cevapcici Knoblauch-Quark-Dipp roter Pfefferreis (Djuvec-Reis) mit Erbsen Aprikosenjoghurt	Lauchcremesuppe Vegetarische Cevapcici Knoblauch-Quark-Dipp roter Pfefferreis (Djuvec-Reis) mit Erbsen Aprikosenjoghurt	Bouillon mit Lauch Lamm Cevapcici Knoblauch-Quark-Dipp roter Pfefferreis (Djuvec-Reis) mit Erbsen Aprikosenjoghurt light		
Do 27.02.	Zucchini-suppe Kalbsragout Wiener Art mit Brotroutons Spätzli Blumenkohl Polnische Art Apfel-Crumble	Zucchini-suppe Champignons Ragout im Blätterteigpastelli Blumenkohl Polnische Art Apfel-Crumble	Bouillon mit Zucchini Kalbsragout Wiener Art mit Brotroutons Spätzli Blumenkohl Polnische Art Apfel-Crumble light		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
Fr 28.02.	Austernpilzsuppe Egli Knusperli Tartarsauce und Zitrone Dillkartoffeln Pakchoi Schokoladenmousse	Austernpilzsuppe gefüllte Peperoni Tartarsauce und Zitrone Dillkartoffeln Pakchoi Schokoladenmousse	Bouillon mit Austernpilze Egli Knusperli Tartarsauce und Zitrone Dillkartoffeln Pakchoi Schokoladenmousse 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 01.03.	Kerbelcremesuppe Kaninchenrollbraten (CZ) an Kürbis-Estragonrahmsauce Safranrisotto Grilltomate Frischer Fruchtsalat	Kerbelcremesuppe Safranrisotto gebratene Kräutersaitlinge Grilltomate Frischer Fruchtsalat	Bouillon mit Kerbel Kaninchenrollbraten (CZ) an Kürbis-Estragonrahmsauce Safranrisotto Grilltomate Frischer Fruchtsalat	Essensbon CHF 195.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag Fischfang/ Herkunft Deutschland Asia Inland Waters	
So 02.03.	Pastinakensuppe Entenbrust (FR) Rosa Pfeffersauce Herzogin Kartoffeln Kohlrabi a la creme Gasparini Glace	Pastinakensuppe Kohlrabiplätzli in Kokosnuss paniert, mit rosa Pfeffersauce Herzogin Kartoffeln Salat Gasparini Glace	Bouillon mit Pastinaken Entenbrust (FR) Rosa Pfeffersauce Herzogin Kartoffeln Kohlrabi a la creme Gasparini Glace 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.