




Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 24.03.	Petersilienwurzelsuppe Knusprige Poulet-Schenkel-Steak Rosmarinsauce Spargelrisotto Frühlingsalat Joghurtterrine mit Mandarinenkompott	Petersilienwurzelsuppe Gemüse Burger Rosmarinsauce Spargelrisotto Frühlingsalat Joghurtterrine mit Mandarinenkompott	Bouillon mit Petersilienwurzel Knusprige Poulet-Schenkel-Steak Rosmarinsauce Spargelrisotto Frühlingsalat Joghurtterrine light mit Mandarinenkompott	<p>Montag - Freitag</p> <p>Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag</p> <p>Wochenhit</p> <p>Poulet Innenfilet mit spicy Panade Pommes frites Tagesgemüse</p> <p>13.00 CHF</p> <p>Wochenspezial</p> <p>Hausgemachte Bündner Gestensuppe mit Gemüsebrunoise, heissen Schübli und Brot</p> <p>15.00 CHF</p> <p>Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Brot-, Back- und Konditoreiwaren</p> <p>Andere Herkunftsländer:</p> <p>Europa = EU / Neuseeland = NZ Australien = AUS Ungarn = HU Lamm kann mit nichthormonellen Leistungsförderer wie Antibiotika erzeugt worden sein</p>	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 25.03.	Gelbe Bohnensuppe Kalbsblankett mit Champignons Bärlauch Polenta Pfälzer Rüebl Baileys-Schaum	Gelbe Bohnensuppe Tofu Blankett mit Champignons Bärlauch Polenta Pfälzer Rüebl Baileys-Schaum	Bouillon mit gelben Bohnen Kalbsblankett mit Champignons Bärlauch Polenta Pfälzer Rüebl Baileys-Schaum light		
Mi 26.03.	Süsskartoffelsuppe Fleischkäse Cordon Bleu Zitronenscheibe Pommes Soufflés Broccoliröschen Kiwi-Pfirsichsalat	Süsskartoffelsuppe Vegetarisches Cordon Bleu Zitronenscheibe Pommes Soufflés Broccoliröschen Kiwi-Pfirsichsalat	Bouillon mit Süsskartoffelwürfel Fleischkäse Cordon Bleu Zitronenscheibe Pommes Soufflés Broccoliröschen Kiwi-Pfirsichsalat		
Do 27.03.	Geröstete Griessuppe Pouletbrüstchen mit Früchten und Currysauc Basmatireis bunter Salat Oltigerschnitten	Geröstete Griessuppe Sellerie in Tempura Teig mit Früchten und Currysauc Basmatireis bunter Salat Oltigerschnitten	Bouillon mit Lauch Pouletgeschnetzeltes mit Früchten und Currysauc Basmatireis bunter Salat Oltigerschnitten light		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
Fr 28.03.	Blumenkohlcremesuppe  Zanderfilet Pommery-Senfsauce Ofenkartoffeln Rahmspinat Schokoladen Köpflli	Blumenkohlcremesuppe Sojaplätzli Pommery-Senfsauce Ofenkartoffeln Rahmspinat Schokoladen Köpflli	Bouillon mit Blumenkohl Zanderfilet Pommery-Senfsauce Ofenkartoffeln Rahmspinat Schokoladen Köpflli 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 Essensbon CHF 195.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag Fischfang/ Herkunft Asia/Europe -Inland waters Kazachstan / Russland	Warteck Bier 3.3dl CHF 4.50 Feldschlösschen alkoholfrei 3.3dl CHF 4.50 Epesses AOC Lavaux 1 dl CHF 5.00 Epesses AOC Lavaux 2 dl CHF 10.00 Epesses AOC Lavaux 1 Flasche CHF 18.00 Oeil-de-Perdrix AOC Vaudois 1 dl CHF 5.00 Oeil-de-Perdrix AOC Vaudois 2 dl CHF 10.00 Oeil-de-Perdrix AOC Vaudois FL. CHF 18.00 Dôle AOC Valais 1 dl CHF 5.00 Dôle AOC Valais 2 dl CHF 10.00 Rotwein Flasche Flasche CHF 18.00
Sa 29.03.	Reiscremesuppe Äpler Magronen mit Apfelmus Reibkäse bunter Salat Sahne-Meringue mit Früchten	Reiscremesuppe Äpler Magronen mit Apfelmus Reibkäse bunter Salat Sahne-Meringue mit Früchten	Bouillon mit Reis Äpler Magronen mit Apfelmus Reibkäse bunter Salat Sahne-Meringue mit Früchten light		
So 30.03.	Kraftbrühe mit Sherry & Julienne Schweinebraten Wein-Apfelsauce Krawättli Teigwaren Erbsen a la creme Ananas-Royal-Schnitten	Gemüsebrühe mit Sherry & Julienne Schnittlauchschnitzel Wein-Apfelsauce Krawättli Teigwaren Erbsen a la creme Ananas-Royal-Schnitten	Kraftbrühe mit Sherry & Julienne Schweinebraten Wein-Apfelsauce Krawättli Teigwaren Erbsen a la creme Ananas-Royal-Schnitten 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.