

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 31.03.	gelbe Peperonisuppe Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch und Tomatensauce, mit Käse gratiniert Frühlingssalat Passionsfruchtquark	gelbe Peperonisuppe Hausgemachte Gemüselasagne und Tomatensauce, mit Käse gratiniert Frühlingssalat Passionsfruchtquark	Bouillon mit Peperoni Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch und Tomatensauce, mit Käse gratiniert Frühlingssalat Passionsfruchtquark light	<p>Montag - Freitag</p> <p>Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag</p> <p>Wochenhit</p> <p>Elsässer Wurstsalat mit Käse, Essiggurken, rote Zwiebelringe garniert mit Salat Brot 13.00 CHF</p> <p>Wochenspezial</p> <p>"Gemüseteller" mit frischem Frühlingsgemüse Rösti-Pic Sauce Hollandaise 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 01.04.	Reiscremesuppe mit Kokosmilch Paniertes Schweinekotelett Zitronenschnitz Kartoffelcroquetten Kräuterkohlrabi Karamellierter Birnensalat	Reiscremesuppe mit Kokosmilch Paniertes Vegi-Schnitzel Zitronenschnitz Kartoffelcroquetten Kräuterkohlrabi Karamellierter Birnensalat	Bouillon mit Navets Paniertes Schweinekotelett Zitronenschnitz Kartoffelcroquetten Kräuterkohlrabi Birnensalat		
Mi 02.04.	Kartoffelsuppe Ungarisches Rindsragout mit Zwiebel und Peperoni Bramata Polenta Lauchgemüse Gebrannte Creme	Kartoffelsuppe Tofu Ragout mit Zwiebel und Peperoni Bramata Polenta Lauchgemüse Gebrannte Creme	Bouillon mit Kartoffelwürfel Ungarisches Rindsragout mit Zwiebel und Peperoni Bramata Polenta Lauchgemüse Gebrannte Creme light		
Do 03.04.	Tomatensuppe Schweinegeschnetzeltes Zürcher Art Röstigalletten Wirsing mit Kürbiswürfeli Puddingschnecke mit Zimt	Tomatensuppe Erbsen-Proteinstreifen Zürcher Art Röstigalletten Wirsing mit Kürbiswürfeli Puddingschnecke mit Zimt	Bouillon mit Tomate Schweinegeschnetzeltes Zürcher Art Röstigalletten Wirsing mit Kürbiswürfeli Puddingschnecke mit Zimt light		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
Fr 04.04.	Weissweincremesuppe Alaska Dorschrückenfilet Brunnenkresse Sauce feine Nüdeli Gefüllte Tomate mit Mais Marinierte Aprikosen	 Weissweincremesuppe Süsskartoffelschnitzel Brunnenkresse Sauce feine Nüdeli Gefüllte Tomate mit Mais Marinierte Aprikosen	Bouillon mit Lauchstreifen Alaska Dorschrückenfilet Brunnenkresse Sauce feine Nüdeli Gefüllte Tomate mit Mais Marinierte Aprikosen 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	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 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 Dôle AOC Valais Flasche CHF 18.00
Sa 05.04.	Apfel-Ingwersuppe Kalbs-Adrio Cognacrahmsauce Kartoffel Gnocchi Rosenkohl Donut (DE)	Apfel-Ingwersuppe Gebackener Camembert mit Preiselbeersauce Kartoffel Gnocchi Rosenkohl Donut (DE)	Bouillon mit Rüebli Kalbs-Adrio Cognacrahmsauce Kartoffel Gnocchi Rosenkohl Donut light (DE)	Fischfang/ Herkunft Nordost Atlantik Island	
So 06.04.	Parmesansuppe Maispouardenbrust (FR) Kokos-Currysauce Orientalisches Bulgur Knackerbsen Baumnuss Parfait	Parmesansuppe Gebackene Banane Kokos-Currysauce Orientalisches Bulgur Knackerbsen Baumnuss Parfait	Bouillon mit Kerbel Maispouardenbrust (FR) Kokos-Currysauce Orientalisches Bulgur Knackerbsen Baumnuss Parfait 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.