




Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
<b>Mo</b> 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><b>Montag - Freitag</b></p> <p><b>Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag</b></p> <p><b>Wochenhit</b></p> <p>Elsässer Wurstsalat mit Käse, Essiggurken, rote Zwiebelringe garniert mit Salat Brot <b>13.00 CHF</b></p> <p><b>Wochenspezial</b></p> <p>"Gemüseteller" mit frischem Frühlingsgemüse Rösti-Pic Sauce Hollandaise  <b>15.00 CHF</b></p> <p><b>Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Brot-, Back- und Konditoreiwaren</b></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
<b>Di</b> 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		<p>Schale, Cappuccino CHF 4.50</p> <p>Latte macchiato CHF 5.00</p> <p>Tee, diverse Sorten CHF 3.50</p> <p>Ovomaltine, Schokolade 2 dl CHF 4.30</p> <p>Milch warm oder kalt 2 dl CHF 2.00</p> <p>Mineral natur 2 dl offen CHF 2.00</p> <p>Mineral natur 3 dl offen CHF 3.00</p> <p>Mineral natur 5 dl offen CHF 4.50</p> <p>Mineral natur 1,5 L Flasche CHF 7.00</p> <p>Mineral mit Aroma 2 dl offen CHF 2.80</p> <p>Mineral mit Aroma 3 dl offen CHF 3.80</p> <p>Mineral mit Aroma 5 dl offen CHF 5.00</p> <p>Mineral mit Aroma 1 L Flasche CHF 8.00</p> <p>Mineral mit Aroma 1,5 L Flasche CHF 8.00</p> <p>Eistee 2 dl offen CHF 2.80</p> <p>Eistee 3 dl offen CHF 3.80</p> <p>Eistee 1,5 L Flasche CHF 7.00</p> <p>Pepita 2 dl offen CHF 2.80</p> <p>Pepita 3 dl offen CHF 3.80</p> <p>Orangensaft 2 dl offen CHF 3.50</p> <p>Redbull CHF 4.50</p>
<b>Mi</b> 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		
<b>Do</b> 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
<b>Fr</b> <b>04.04.</b>	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
<b>Sa</b> <b>05.04.</b>	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)	<b>Fischfang/ Herkunft</b> Nordost Atlantik Island	
<b>So</b> <b>06.04.</b>	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	<b>Falls Sie Fragen zu Allergenen haben, so wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal</b> <b>Wir wünschen allen Bewohnern, Angehörigen und Gästen einen guten Appetit und ein schönes Wochenende.</b>	<b>Geschenkidee</b>  Kaffeebon für 20 Kaffee, der 21. ist gratis CHF 80.00  <b>ALKOHOL schenken wir an Jugendliche unter 18 Jahren nicht aus!!</b>

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.