






	Ostermontag	Ostermontag	Ostermontag	Montag - Freitag Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag Wochenhit Siedfleischsalat mit Peperoni Essiggurken und Salaten garniert Brot Wochenspezial Spaghetti Carbonara an einer Schinkensauce mit Reibkäse Kopfsalat mit Mais und Rüblistreifen <i>Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch</i> Andere Herkunftsländer: Europa = EU / Neuseeland = NZ Australien = AUS Ungarn = HU Lamm kann mit nichthormonellen Leistungsförderer wie Antibiotika erzeugt worden sein	Preise
Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		
Mo 10.04.	grüne Spargelsuppe Lamm Huft(NZ) Rosmarin Jus Zwiebelbratkartoffeln feine Speckbohnen Osterflädli	grüne Spargelsuppe Erbsenprotein Geschnetzeltes Rosmarin Jus Zwiebelbratkartoffeln feine Bohnen Osterflädli	grüne Spargelsuppe Lamm Huft(NZ) Rosmarin Jus Zwiebelbratkartoffeln feine Speckbohnen Osterflädli light		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 11.04.	Geröstete Griesssuppe Schweins Saltimbocca à la Romana Weissweinsrisotto Schonkostgemüse Plattpfirsichschnitze	Geröstete Griesssuppe Pfälzer Rüeblischnitzel à la Romana Weissweinsrisotto Schonkostgemüse Plattpfirsichschnitze	Bouillon mit Tomaten Schweins Saltimbocca à la Romana Weissweinsrisotto Schonkostgemüse Plattpfirsichschnitze		
Mi 12.04.	Brunnenkresse Suppe Kalbsleberli Madairasauce knusprige Rösti Randensalat Blanc Manger mit Kirschsauce	Brunnenkresse Suppe Walliser Rösti mit Tomaten und Käse überbacken Randensalat Blanc Manger mit Kirschsauce	Bouillon mit Brunnenkresse Kalbsleberli Madairasauce knusprige Rösti Randensalat Blanc Manger mit Kirschsauce light		
Do 13.04.	Stangenselleriesuppe Bärlauch Fleischkäse mit Rosa Pfeffersauce Tomatenpolenta Kohlrabi Stäbchen Schoko Cookies Vanillecreme	Stangenselleriesuppe Aubergine gebraten mit Rosa Pfeffersauce Tomatenpolenta Kohlrabi Stäbchen Aargauer Rüeblikuchen Vanillecreme	Bouillon mit Stangensellerie Bärlauch Fleischkäse mit Rosa Pfeffersauce Tomatenpolenta Kohlrabi Stäbchen Aargauer Rüeblikuchen light Vanillecreme light		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
Fr 14.04.	Bouillon mit Blätterteigstange Wolfsbarschfilet gebraten mit gedünsteten Schalotten Ofenkartoffeln auf Gemüsebeet Fruchtsalat mit Rahm	Bouillon mit Blätterteigstange Gemüseschnitzel Ofenkartoffeln auf Gemüsebeet Fruchtsalat mit Rahm	Bouillon mit Blätterteigstange Wolfsbarschfilet gebraten mit gedünsteten Schalotten Ofenkartoffeln auf Gemüsebeet Fruchtsalat mit Rahm	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 Essensbon CHF 195.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag Fischfang/ Herkunft Zucht Türkei	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 15.04.	Pastinakensuppe Hörnli mit Gehacktem Reibkäse  Apfelmus  Blattsalat Creme Caramel	Pastinakensuppe Hörnli mit Sojagehacktem Reibkäse Apfelmus Blattsalat Creme Caramel	Bouillon mit Pastinaken Hörnli mit Gehacktem Reibkäse Apfelmus Blattsalat Vanilleköppli light		
So 16.04.	Frühlingssuppe Kalbsschulter Braten mit frischen Kräutersaitlingen Tagliatelle Rüebli Duo Panna Cotta  mit Himbeersauce	Frühlingssuppe frischen Kräutersaitlingen an einer Mascarpone sauce Tagliatelle Rüebli Duo Panna Cotta mit Himbeersauce	Frühlingssuppe Kalbsschulter Braten mit frischen Kräutersaitlingen Tagliatelle Rüebli Duo Panna Cotta light mit Himbeersauce	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 80.02   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.