




Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 07.04.	Geröstete Griesssuppe Schweins Saltimbocca à la Romana Weissweinsrisotto Schonkostgemüse Pfirsichschnitze	Geröstete Griesssuppe Pfälzer Rüebl Schnitzel à la Romana Weissweinsrisotto Schonkostgemüse Pfirsichschnitze	Bouillon mit Tomaten Schweins Saltimbocca à la Romana Weissweinsrisotto Schonkostgemüse Pfirsichschnitze light	Montag - Freitag Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag Wochenhit Siedfleischsalat mit Peperoni Essiggurken und Salaten garniert Brot 13.00 CHF Wochenspezial Spaghetti Carbonara an einer Schinkensauce mit Reibkäse Kopfsalat mit Mais und Rüeblstreifen 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 08.04.	Kresse-Suppe Kalbsleberli Madairasauce knusprige Rösti Randensalat Blanc Manger mit Johannisbeer Sauce	Kresse-Suppe "Rösti Pizza" mit Tomaten, Käse, Paprika, Champignons Randensalat Blanc Manger mit Johannisbeer Sauce	Bouillon mit Kresse Kalbsleberli Madairasauce knusprige Rösti Randensalat Blanc Manger mit Johannisbeer Sauce light		
Mi 09.04.	Stangenselleriesuppe Bärlauch Fleischkäse mit Rosa Pfeffersauce Tomatenpolenta Kohlrabi Stäbchen Bananen Cake	Stangenselleriesuppe Aubergine gebraten mit Rosa Pfeffersauce Tomatenpolenta Kohlrabi Stäbchen Bananen Cake	Bouillon mit Stangensellerie Bärlauch Fleischkäse mit Rosa Pfeffersauce Tomatenpolenta Kohlrabi Stäbchen Bananen Cake light		
Do 10.04.	Lauch-Birnensuppe Paniertes Pouletbrüstchen Zitronenscheibe Crispy Sticks Frühlingsgemüse Fruchtsalat mit Rahm	Lauch-Birnensuppe Paniertes Vegischnitzel Zitronenscheibe Crispy Sticks Frühlingsgemüse Fruchtsalat mit Rahm	Bouillon mit Lauch Paniertes Pouletbrüstchen Zitronenscheibe Crispy Sticks Frühlingsgemüse Fruchtsalat light light		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
Fr 11.04.	Bouillon mit Blätterteigstange Fischragout Krebsbuttersauce Schnittlauchkartoffeln grüne Spargeln Erdbeermousse	 Bouillon mit Blätterteigstange Gemüseschnitzel Schnittlauchkartoffeln grüne Spargeln Erdbeermousse	Bouillon mit Blätterteigstange Fischragout Krebsbuttersauce Schnittlauchkartoffeln grüne Spargeln Erdbeermousse 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	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
Sa 12.04.	Petersilienwurzelsuppe Hörnli mit Gehacktem Reibkäse Apfelmus Blattsalat Brownies	Petersilienwurzelsuppe Hörnli mit Sojagehacktem Reibkäse Apfelmus Blattsalat Brownies	Bouillon mit Petersilienwurzel Hörnli mit Gehacktem Reibkäse Apfelmus Blattsalat Brownies light	Essensbon CHF 195.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag Fischfang/ Herkunft Zucht/Wildfang Norwegen/Italien/Türkei	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
So 13.04.	Frühlingssuppe Kalbsfleischvogel Blaukäsesauce Kürbisgnocchi Selleriegemüse Creme Caramel	Frühlingssuppe Waldpilze an einer Mascarpone sauce Kürbisgnocchi Selleriegemüse Creme Caramel	Bouillon mit Gemüse Kalbsfleischvogel Blaukäsesauce Kürbisgnocchi Selleriegemüse Vanille Köpfl light 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.