

			Menüplan Woche 17 21. April bis 27. April 2025		Leitung Küche Oliver Lippert
	Ostermontag	Ostermontag	Ostermontag	Montag - Freitag Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag Wochenhit bunter Salatteller mit gebratenen Pouletstreifen und Pinienkernen 13.00 CHF Wochenspezial Farfalle Teigwaren "al Arrabiata" mit frischem Basilikum, Oliven und Chorizo - Rädli grüner Salat 15.00 CHF <i>Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Brot-, Back- und Konditoreiwaren</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 21.04.	Süsskartoffel-Curry-Suppe rosa gebratene Lammhuft (AU) Thymianjus Kartoffelgratin Bohnenbündeli Huusgmachtli Osterflädli	Süsskartoffel-Curry-Suppe Quorn-Ananas- Spiess Kokossauce Kartoffelgratin feine Bohnen Huusgmachtli Osterflädli	Bouillon mit Süsskartoffeln rosa gebratene Lammhuft (AU) Thymianjus Kartoffelgratin Bohnenbündeli Huusgmachtli 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 22.04.	Topinambursuppe Rinderragout an Senfsauce Kartoffelstock Rotkraut Käsekuchen	Topinambursuppe Kichererbsenragout an Senfsauce Kartoffelstock Rotkraut Käsekuchen	Bouillon mit Topinambur Rinderragout an Senfsauce Kartoffelstock Rotkraut Käsekuchen light		
Mi 23.04.	Schwarzwurzelcremesuppe Truthahngeschnetzeltes Zitronengrassauce frische Knöpfli grüne Spargeln Heidelbeerquark	Schwarzwurzelcremesuppe Tofuwürfeli Zitronengrassauce frische Knöpfli grüne Spargeln Heidelbeerquark	Bouillon mit Schwarzwurzeln Truthahngeschnetzeltes Zitronengrassauce frische Knöpfli grüne Spargeln Heidelbeerquark light		
Do 24.04.	Reissuppe Pouletschenkel an Rosmarin-Sauce Potatoes Wedges Zucchettigemüse Mango-Kiwisalat	Reissuppe Kürbis Plätzli an Rosmarin-Sauce Potatoes Wedges Zucchettigemüse Mango-Kiwisalat	Bouillon mit Reis Pouletschenkel an Rosmarin-Sauce Potatoes Wedges Zucchettigemüse Mango-Kiwisalat light		

			Menüplan Woche 17 21. April bis 27. April 2025		Leitung Küche Oliver Lippert
Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
Fr 25.04.	Blumenkohlcremesuppe  Zander Knusperli Tartarsauce, Zitronenschnitz Kartoffelwürfel Blattspinat Marmorbröche	Blumenkohlcremesuppe Kichererbsen Ragout Kartoffelwürfel Blattspinat Marmorbröche	Bouillon mit Blumenkohl Zander Knusperli Tartarsauce, Zitronenschnitz Kartoffelwürfel Blattspinat Marmorbröche 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 Deutschland	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 26.04.	Thurgauer Weissweinsuppe Rind Meatballs Tomaten-Peperonisauce Kräuterrisotto Pfälzer Rübli Birnenkompott mit Schoggi	Thurgauer Weissweinsuppe Vegetarische Plätzli Tomaten-Peperonisauce Kräuterrisotto Pfälzer Rübli Birnenkompott mit Schoggi	Bouillon mit Gemüsewürfeli Rind Meatballs Tomaten-Peperonisauce Kräuterrisotto Pfälzer Rübli Birnenkompott mit Schoggi light		
So 27.04.	Flädli Suppe Geflügelfleischvogel mit frischen Austernpilzen Schupfnudeln Mischgemüse frische Erdbeeren	Flädli Suppe Gemüseplätzli mit frischen Austernpilzen Schupfnudeln Mischgemüse frische Erdbeeren	Flädli Suppe Geflügelfleischvogel mit frischen Austernpilzen Schupfnudeln Mischgemüse frische Erdbeeren	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.