



Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 06.05.	Erbsensuppe Rindfleischwürfel in Rotwein geschmort mit getrockneten Tomaten und Oliven Nüdeli Romanesco Tiroler Cake	Erbsensuppe Pilzragout Nüdeli Romanescoröschen Tiroler Cake	Bouillon mit Erbsli Rindfleischwürfel in Rotwein geschmort mit getrockneten Tomaten und Oliven Nüdeli Romanesco Tiroler Cake light	Montag - Freitag Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag Wochenhit Winzersalat mit Greyerzer, Lyoner Wurst und Ei, garniert mit Brot 13.00 CHF Wochenspezial Pasta Pfanne mit grünem Spargel, Cherytomaten, Rucola, geriebener Parmesan grüner Salat 15.00 CHF Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch 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 07.05.	Brokkolicremesuppe Pouletgeschnetzeltes "Stroganoff" Johanniter Reis Kräuterkohlrabi Sauerkirsch Creme	Brokkolicremesuppe Tofugeschnetzeltes "Stroganoff" Johanniter Reis Kräuterkohlrabi Sauerkirsch Creme	Bouillon mit Broccoli Pouletgeschnetzeltes "Stroganoff" Johanniter Reis Kräuterkohlrabi Sauerkirsch Creme light		
Mi 08.05.	Fenchelsuppe Kaninchenragout (HU) Kräuter-Limonen Sauce Bramata Polenta Würfelgemüse Aprikosenschnitze	Fenchelsuppe Quornragout Kräuter-Limonen Sauce Bramata Polenta Würfelgemüse Aprikosenschnitze	Bouillon mit Fenchel Kaninchenragout (HU) Kräuter-Limonen Sauce Bramata Polenta Würfelgemüse Aprikosenschnitze light		
Do 09.05.	Auffahrt Königinsuppe Schweinebraten mit Balsamico-Rosmarin-Marinade Schupfnudeln grüne Bohnen Ananas Royal Schnitte	Auffahrt Bouillon mit Gemüsebrunoise Gemüsebratlinge mit Balsamico-Rosmarin-Marinade Schupfnudeln grüne Bohnen Ananas Royal Schnitte	Auffahrt Bouillon mit Gemüsebrunoise Schweinebraten mit Balsamico-Rosmarin-Marinade Schupfnudeln grüne Bohnen Ananas Royal Schnitte light		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
Fr 10.05.	Linsensuppe Seelachsfilet Royal an Sauerampfer Sauce Dillkartoffeln Lauchgemüse Schoggi Köpfli	Linsensuppe Käseburger an Sauerampfer Sauce Dillkartoffeln Lauchgemüse Schoggi Köpfli	Bouillon mit Linsen Seelachsfilet Royal an Sauerampfer Sauce Dillkartoffeln Lauchgemüse Schoggi Köpfli 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 Feiertagsmenü CHF 29.00 Essensbon CHF 195.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag	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 11.05.	Brotsuppe Lasagne al Forno mit Rindshackfleisch Tomatensauce gemischter Salat Himbeerjoghurt	Brotsuppe Lasagne mit Gemüsefüllung Tomatensauce gemischter Salat Himbeerjoghurt	Bouillon mit Eierflädli Lasagne al Forno mit Rindshackfleisch Tomatensauce gemischter Salat Himbeerjoghurt light	Fischfang/ Herkunft Nordost Atlantik Färöer Inseln FO	
So 12.05.	Muttertag Brunnenkresse Suppe Badischer Spargel Sauce Hollandaise Bauern- und Landrauchschinken Brätler Kartoffeln Erdbeersorbet mit Pistazienschaum auf Mandelbiskuit	Muttertag Brunnenkresse Suppe Badischer Spargel Sauce Hollandaise Brätler Kartoffeln Erdbeersorbet mit Pistazienschaum auf Mandelbiskuit	Muttertag Bouillon mit Brunnenkresse Badischer Spargel Sauce Hollandaise Bauern- und Landrauchschinken Brätler Kartoffeln Erdbeersorbet mit Pistazienschaum auf Mandelbiskuit 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.