

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
<b>Mo</b> 05.05.	Erbsensuppe  Rindfleischwürfel in Rotwein geschmort mit getrockneten Tomaten und Oliven Nüdeli Romanesco  Tiroler Cake	Erbsensuppe  Mediterranes Gemüseragout Nüdeli Romanescoröschen  Tiroler Cake	Bouillon mit Erbsli  Rindfleischwürfel in Rotwein geschmort mit getrockneten Tomaten und Oliven Nüdeli Romanesco  Tiroler Cake 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>"Winzersalat" Greizerzer, Lyoner Wurst und Ei, garniert mit Brot</p> <p><b>13.00 CHF</b></p> <p><b>Wochenspezial</b></p> <p>Pasta Pfanne mit grünem Spargel, Cherrytomaten, Rucola, geriebener Parmesan grüner Salat</p> <p><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 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
<b>Di</b> 06.05.	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		
<b>Mi</b> 07.05.	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		
<b>Do</b> 08.05.	Königinsuppe  Schweinebraten mit Balsamico-Rosmarin-Marinade Krawättli grüne Bohnen  Ananas Royal Schnitte	Bouillon mit Gemüsebrunoise  Gemüsebratlinge mit Balsamico-Rosmarin-Marinade Krawättli grüne Bohnen  Ananas Royal Schnitte	Bouillon mit Gemüsebrunoise  Schweinebraten mit Balsamico-Rosmarin-Marinade Krawättli grüne Bohnen  Ananas Royal Schnitte light		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
<b>Fr</b> 09.05.	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	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> 10.05.	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	Essensbon CHF 195.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag  <b>Fischfang/ Herkunft</b>  Nordost Atlantik <b>Färöer Inseln FO</b>	
<b>So</b> 11.05.	<b>Muttertag</b>  Winzer Suppe  Badischer Spargel Sauce Hollandaise Saftschinken & Schinkenspeck Brätler Kartoffeln  Erdbeer-Tiramisu Zitronensauce	<b>Muttertag</b>  Winzer Suppe  Badischer Spargel Sauce Hollandaise Brätler Kartoffeln  Erdbeer-Tiramisu Zitronensauce	<b>Muttertag</b>  Bouillon mit Brotcroutons  Badischer Spargel Sauce Hollandaise Saftschinken & Schinkenspeck Brätler Kartoffeln  Erdbeer-Tiramisu Zitronensauce 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.