

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 12.05.	Kerbelcremesuppe Poulet Rollbraten Exotik Sauce Weissweinsrisotto Knackerbsen Pfirsichcreme	Kerbelcremesuppe Weissweinsrisotto mit Champignons Knackerbsen Pfirsichcreme	Bouillon mit Kerbel Poulet Rollbraten Exotik Sauce Weissweinsrisotto Knackerbsen Pfirsichcreme light	Montag - Freitag Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag Wochenhit Hörnli mit gehacktem Reibkäse Apfelmus 13.00 CHF Wochenspezial Tomatensalat mit Mozzarellaazöpfli Aceto Balsamico frischen Basilikum Brot 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	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 13.05.	Spargelcremesuppe Kalbsbrustschnitte Thymian Sauce Kartoffelstock Pfälzer Rüebl Apfel-Streuselkuchen	Spargelcremesuppe Linsenragout Kartoffelstock Pfälzer Rüebl Apfel-Streuselkuchen	Bouillon mit Spargel Kalbsbrustschnitte Thymian Sauce Kartoffelstock Pfälzer Rüebl Apfel-Streuselkuchen light		
Mi 14.05.	Tomatencremesuppe Rindergeschnetzeltes Steinpilzsauce Eblyrisotto Lauchsalat mit Apfel Kiwi Salat mit Mangowürfel	Tomatencremesuppe Gefüllte Peperoni "Stroganoff Art" Eblyrisotto Lauchsalat mit Apfel Kiwi Salat mit Mangowürfel	Bouillon mit Tomatenwürfel Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art" Eblyrisotto Lauchsalat mit Apfel Kiwi Salat mit Mangowürfel		
Do 15.05.	Geröstete Griess Suppe Schweinehuft Cognac Steak an einer Café de Paris Sauce Spiralennüdeli Grossmutter Art Mischgemüse Erdbeer Quark	Geröstete Griess Suppe Tofu Steak an einer Café de Paris Sauce Spiralennüdeli Grossmutter Art Mischgemüse Erdbeer Quark	Bouillon mit Einlage Schweinehuft Cognac Steak an einer Café de Paris Sauce Spiralennüdeli Grossmutter Art Mischgemüse Erdbeer Quark light light		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
Fr 16.05.	Petersilienwurzelsuppe Forellenfilet an Kresse Sauce Butterkartoffeln Tomate gefüllt mit Mais Stracciatella creme	 Petersilienwurzelsuppe Tomate gefüllt mit Mais an Kresse Sauce Butterkartoffeln Salat Stracciatella creme	Bouillon mit Petersilienwurzel Forellenfilet an Kresse Sauce Butterkartoffeln Tomate gefüllt mit Mais Stracciatella creme 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 Zucht Italien	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 17.05.	Kartoffelsuppe Trutenschenkel Ragout (FR) an Estragon-Honigsauce Bärlauch Polenta Blumenkohl Polnische Art Fruchtschaum	Kartoffelsuppe Sojaragout an Estragon-Honigsauce Bärlauch Polenta Blumenkohl Polnische Art Fruchtschaum	Bouillon mit Kartoffelwürfel Trutenschenkel Ragout (FR) an Estragon-Honigsauce Bärlauch Polenta Blumenkohl Polnische Art Fruchtschaum light		
So 18.05.	Gemüsecremesuppe Glacierte Kalbsschulter Sauce Foyot Pommes Dauphin grüner Spargel Donauwellen	Gemüsecremesuppe grüner Spargel Sauce Foyot Pommes Dauphin Donauwellen	Bouillon mit Gemüsebrunoise Glacierte Kalbsschulter Sauce Foyot Pommes Dauphin grüner Spargel Donauwellen 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.