

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 19.05.	Apfel- Ingwer Suppe Pouletbrüstchen Schnittlauchsauce Quarkspätzli Peperonata Frische Ananas	Apfel- Ingwer Suppe Gemüse Plätzli Schnittlauchsauce Quarkspätzli Peperonata Frische Ananas	Bouillon mit Apfelwürfel Pouletbrüstchen Schnittlauchsauce Quarkspätzli Peperonata Frische Ananas	Montag - Freitag Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag Wochenhit Siedfleischsalat mit Essiggurke und Zwiebeln, mit Salaten garniert Brot 13.00 CHF Wochenspezial paniertes Schweineschnitzel Zitronenschnitz Teigwarensalat 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 20.05.	Zucchetticremesuppe Hackbraten (Rind/Schwein) an grüner Pfeffersauce Butternüdeli Erbsen Französische Art Haselnusscreme	Zucchetticremesuppe Gemüse-Hackbraten an grüner Pfeffersauce Butternüdeli Erbsen Französische Art Haselnusscreme	Bouillon mit Zucchetti Hackbraten (Rind/Schwein) an grüner Pfeffersauce Butternüdeli Erbsen Französische Art Haselnusscreme light		
Mi 21.05.	Maiscremesuppe Schweinsplätzli Tomaten und Käse überbacken Kräuterpolenta Rahmsellerie Mocca Eclair	Maiscremesuppe Quornschnitzel Tomaten und Käse überbacken Kräuterpolenta Rahmsellerie Mocca Eclair	Bouillon mit Einlage Schweinsplätzli Tomaten und Käse überbacken Kräuterpolenta Selleriegemüse Mocca Eclair light		
Do 22.05.	Buchstabensuppe Trutengeschnetzeltes (FR) Massamancurry Basmatireis Eisbergsalat Griessköppli mit Fruchtsauce	Buchstabensuppe Reis Pfanne mit frischem Gemüse Eisbergsalat Griessköppli mit Fruchtsauce	Buchstabensuppe Trutengeschnetzeltes (FR) Massamancurry Basmatireis Eisbergsalat Griessköppli mit Fruchtsauce light		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
Fr 23.05.	Kichererbsensuppe Zander Knusperli Tartarsauce Zitronenschnitz Kartoffelsalat Rumsavarin mit Rahm	 Kichererbsensuppe gebackener Brie Preiselbeeren Zitronenschnitz Kartoffelsalat Rumsavarin mit Rahm	Bouillon mit Kichererbsen Zander Knusperli Tartarsauce Zitronenschnitz Kartoffelsalat Rumsavarin mit Rahm 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
Sa 24.05.	Johanniter Fest Festbetrieb Genussvielfalt für jeden Geschmack	Johanniter Fest Festbetrieb Genussvielfalt für jeden Geschmack	Johanniter Fest Festbetrieb Genussvielfalt für jeden Geschmack	Essensbon CHF 195.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag Fischfang/ Herkunft Asia/Europe -Inland waters Deutschland	
So 25.05.	Haferflocken-Lauchsuppe Kalbgeschnetzeltes "Zürcher Art" Röstigalletten Broccoliröschen Blanc Battu mit Aprikosen Donauwellen	Haferflocken-Lauchsuppe Tofugeschnetzeltes "Zürcher Art" Röstigalletten Broccoliröschen Blanc Battu mit Aprikosen Donauwellen	Bouillon mit Lauch Kalbgeschnetzeltes "Zürcher Art" Röstigalletten Broccoliröschen Blanc Battu mit Aprikosen light 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.