

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 22.07.	Suppe Hausfrauenart Rindsgeschnetzeltes Zigeuner Art Kartoffelpüree Kohlrabi a la creme frischer Fruchtsalat	Suppe Hausfrauenart Tofu Streifen Zigeuner Art Kartoffelpüree Kohlrabi a la creme frischer Fruchtsalat	Bouillon mit Gemüse Rindsgeschnetzeltes Zigeuner Art Kartoffelpüree Kohlrabi a la creme frischer Fruchtsalat	<p>Montag - Freitag</p> <p>Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag</p> <p>Wochenhit</p> <p>Ravioli mit Käse-Birnen Füllung an einer Sahnesauce mit gerösteten Baumnüssen 13.00 CHF</p> <p>Wochenspezial</p> <p>"Fitnesssteller" Bunter Salatteller Cipolattapiessli mit Speck Whisky Barbecue Sauce Avocadowürfel 15.00 CHF</p> <p>Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch</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
Di 23.07.	Tomatencremesuppe Truthahnbrust Braten (EU) an Orangensauce Casareccia Teigwaren Erbsen Französische Art Johannisbeer-Quarkcreme	Tomatencremesuppe Gemüsetätschli an Orangensauce Casareccia Teigwaren Erbsen Französische Art Johannisbeer-Quarkcreme	Bouillon mit Tomaten Truthahnbrust Braten (EU) an Orangensauce Casareccia Teigwaren Erbsen Französische Art Johannisbeer-Quarkcreme light		
Mi 24.07.	Pfälzer Suppe Piccata vom Schwein Tomatensauce Spaghetti gemischter Salat Schokoladen Cake	Pfälzer Suppe Quorn Piccata Tomatensauce Spaghetti gemischter Salat Schokoladen Cake	Bouillon mit Pfälzer Würfel Piccata vom Schwein Tomatensauce Spaghetti gemischter Salat Schokoladen Cake light		
Do 25.07.	Gurkensuppe Kalbsschulterfilet am Stück mit frischen Eierschwämmli Johanniterreis Fenchel frische Ananas	Gurkensuppe Grünerbsen mit frischen Eierschwämmli Johanniterreis Fenchel frische Ananas	Bouillon mit Gurken Kalbsschulterfilet am Stück mit frischen Eierschwämmli Johanniterreis Fenchel frische Ananas light		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
Fr 26.07.	Parmesansuppe Fischstäbli mit Remouladensauce Kartoffeln Rahmspinat Rote Grütze mit Rahm	Parmesansuppe Panierte Champignons mit Remouladensauce Kartoffeln Rahmspinat Rote Grütze mit Rahm	Bouillon mit Käsecroutons Fischstäbli mit Remouladensauce Kartoffeln Rahmspinat Rote Grütze 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 Feiertagsmenü CHF 29.00	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 27.07.	Haferflockensuppe Poulet Brust an Zitronensauce Orientalischer Couscous Broccoliröschen Berliner	Haferflockensuppe Zucchetti Schnitzel an Zitronensauce Orientalischer Couscous Broccoliröschen Berliner	Bouillon mit Navets Poulet Brust an Zitronensauce Orientalischer Couscous Broccoliröschen Berliner light	Essensbon CHF 195.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag Fischfang/ Herkunft Holland Nordostpazifik	
So 28.07.	Gelberbsensuppe Rindfleischvogel Pinot Noir Jus Tomatenspätzli Blumenkohl polnisch Stracciatellacreme	Gelberbsensuppe Sellerieschnitzel Pinot Noir Jus Tomatenspätzli Blumenkohl polnisch Stracciatellacreme	Bouillon mit Gelberbsen Rindfleischvogel Pinot Noir Jus Tomatenspätzli Blumenkohl polnisch Stracciatellacreme 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.