

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 02.09.	Süsskartoffelsuppe Kalbsragout "Marengo" Tagliatelle Vichy Karotten Mandelcreme mit Früchten garniert	Süsskartoffelsuppe Tofuragout "Marengo" Tagliatelle Vichy Karotten Mandelcreme mit Früchten garniert	Bouillon mit Süsskartoffelwürfeli Kalbsragout "Marengo" Tagliatelle Vichy Karotten Mandelcreme light mit Früchten garniert	Montag - Freitag Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag Wochenhit belegte Brötli mit gekochtem Schinken und Appenzeller Käse kleiner Salat 13.00 CHF Wochenspezial Reduziertes Angebot durch Küchenumbau 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 03.09.	Champignoncremesuppe Poulet Cordon bleu mit Zitronenschnitz Pommes Rissolées Gemüsemix frische Wassermelone	Champignoncremesuppe Zucchini Plätzli mit Zitronenschnitz Pommes Rissolées Gemüsemix frische Wassermelone	Bouillon mit Champignons Poulet Cordon bleu mit Zitronenschnitz Pommes Rissolées Gemüsemix frische Wassermelone		
Mi 04.09.	Linsensuppe Rindergeschnetzeltes an Peperoni Sauce Spätzliteigwaren Kräuterkohlrabi Linzer Schnitte	Linsensuppe Vegetarisches Geschnetzeltes an Peperoni Sauce Spätzliteigwaren Kräuterkohlrabi Linzer Schnitte	Bouillon mit Linsen Rindergeschnetzeltes an Peperoni Sauce Spätzliteigwaren Kräuterkohlrabi Linzer Schnitte light		
Do 05.09.	Zucchettisuppe Schweinsbraten "Tessiner Art" mit Tomate- Oliven Sugo Bramata Polenta Eisbergsalat Nektarinen Kompott	Zucchettisuppe Gemüseschnitzel "Tessiner Art" mit Tomate- Oliven Sugo Bramata Polenta Eisbergsalat Nektarinen Kompott	Bouillon mit Zucchetti Schweinsbraten "Tessiner Art" mit Tomate- Oliven Sugo Bramata Polenta Eisbergsalat Nektarinen Kompott light light		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
Fr 06.09.	Erbsensuppe Seelachsfilet Paniert Tartarsauce Petersilienkartoffeln Romanesco Zitronencreme mit Minze	Erbsensuppe paniertes Gemüsestäbchen Tartarsauce Petersilienkartoffeln Romanesco Zitronencreme mit Minze	Bouillon mit Erbsen Seelachsfilet Paniert Tartarsauce Petersilienkartoffeln Romanesco Zitronencreme mit Minze	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 07.09.	Haferflockensuppe Trutenragout (FR) an Estragonrahmsauce Ebly-Risotto Peperonata Schokoladen Blitzkuchen	Haferflockensuppe Kichererbsen mit Estragonrahmsauce Ebly-Risotto Peperonata Schokoladen Blitzkuchen	Bouillon mit Brunoise Trutenragout (FR) Estragonrahmsauce Ebly-Risotto Peperonata Schokoladen Blitzkuchen light	Essensbon CHF 195.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag Fischfang/ Herkunft FAO67 Pacific, Northeast Holland	
So 08.09.	Bouillon mit Kräuterflädli Glasierte Kalbsschulter Café de Paris Sauce Kartoffelpüree Lauchgemüse Gasparini Glace	Gemüsebouillon mit Kräuterflädli Quornschnitzel Café de Paris Sauce Kartoffelpüree Lauchgemüse Gasparini Glace	Bouillon mit Kräuterflädli Glasierte Kalbsschulter Café de Paris Sauce Kartoffelpüree Lauchgemüse Gasparini Glace 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.