

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 09.09.	Kürbissuppe geschmorte Poulet Oberschenkel in Rotweinjus Röstigalletten Gemüsemischung a la creme Fruchtjoghurt	Kürbissuppe Quornschnitzel paniert in Rotweinjus Röstigalletten Gemüsemischung a la creme Fruchtjoghurt	Bouillon mit Kürbis geschmorte Poulet Oberschenkel in Rotweinjus Röstigalletten Gemüsemischung a la creme Fruchtjoghurt light	Montag - Freitag Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag Wochenhit Vitello Tonnato Kalbsbraten mit Thunfischsauce Brot 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 10.09.	Geröstete Griesssuppe Penne Bolognese (Rindfleisch) Parmesan Gemischter Blattsalat Bienenstich	Geröstete Griesssuppe Penne Bolognese (Vegetarisch) Parmesan Gemischter Blattsalat Bienenstich	Bouillon mit Gemüswürfel Penne Bolognese (Rindfleisch) Parmesan Gemischter Blattsalat Bienenstich light		
Mi 11.09.	Mullygatawny-Suppe Schweinegeschnetzeltes mit Austernpilzen Schupfnudeln Blumenkohl Frische Zwetschgen	Mullygatawny-Suppe Sojageschnetzeltes mit Austernpilzen Schupfnudeln Blumenkohl Frische Zwetschgen	Bouillon mit Kohlrabiwürfel Schweinegeschnetzeltes mit Austernpilzen Schupfnudeln Blumenkohl Frische Zwetschgen		
Do 12.09.	Kerbelcremesuppe Ungarisches Saftgulasch mit Peperonistreifen Spätzleteigwaren Zucchetti Provenzale Gebrannte Creme	Kerbelcremesuppe Spätzle-Zucchetti Pfanne mit Luzernerkäse kleiner Salat Gebrannte Creme	Bouillon mit Kerbel Ungarisches Saftgulasch mit Peperonistreifen Spätzleteigwaren Zucchetti Provenzale Gebrannte Creme light light		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
Fr 13.09.	Pastinakensuppe Fischstäbli Remouladensauce Kartoffelsalat Tomatensalat Apfel-Birnen Kompott	Pastinakensuppe Aubergine in Ei gebraten Kartoffelsalat Tomatensalat Apfel-Birnen Kompott	Bouillon mit Pastinaken Fischstäbli Remouladensauce Kartoffelsalat Tomatensalat Apfel-Birnen Kompott	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 Essensbon CHF 195.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag	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 14.09.	Gelbe Peperonisuppe Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung mit Tomaten Sauce kleiner Salat Schokoladen Schnitte	Gelbe Peperonisuppe Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung mit Tomaten Sauce kleiner Salat Schokoladen Schnitte	Bouillon mit Peperoni Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung mit Tomaten Sauce kleiner Salat Schokoladen Schnitte light	Fischfang/ Herkunft FAO67 Pacific, Northeast Niederlande	
So 15.09.	Bouillon mit Flädli Walliser Braten gefüllt mit Dörraprikosen cremige Kräuterpolenta Grillgemüse Pistazien Creme	Bouillon mit Flädli Haferflocken Bratlinge mit Gruyère Käse cremige Kräuterpolenta Grillgemüse Pistazien Creme	Bouillon mit Flädli Walliser Braten gefüllt mit Dörraprikosen cremige Kräuterpolenta Grillgemüse Pistazien Creme 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.