

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 09.10.	Leopoldsuppe Entenbrust (EU) an Honig-Senfsauce Gemüsenüdeli kleiner Salat Tiroler Cake	Leopoldsuppe Süsskartoffelküchlein Honig-Senfsauce Gemüsenüdeli kleiner Salat Tiroler Cake	Bouillon mit Zucchetti Entenbrust (EU) an Honig-Senfsauce Gemüsenüdeli kleiner Salat Tiroler Cake light	Montag - Freitag Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag Wochenhit Hausgemachte Lauch-Chüchli mit Speck Gemischter Salat Brot 15.00 CHF Wochenspezial Bündner Gerstensuppe mit einem Schüblig Brot und Senf 13.00 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 10.10.	Pilzcremesuppe Schweinekrustenbraten an Bier-Kümmelsauce Kartoffelcroquetten Kräuterkohlrabi Pfirsichschnitzli mit Erdbeersauce	Pilzcremesuppe Panierte Tofu Schnitte an Bier-Kümmelsauce Kartoffelcroquetten Kräuterkohlrabi Pfirsichschnitzli mit Erdbeersauce	Bouillon mit Pilzen Schweinekrustenbraten an Bier-Kümmelsauce Kartoffelcroquetten Kräuterkohlrabi Pfirsichschnitzli mit Erdbeersauce light		
Mi 11.10.	Pfälzer-Rüebli-suppe Ungarisches Rinderragout mit Zwiebeln und Peperoni Spinatspätzli Butterbohnen Fruchtjoghurt	Pfälzer-Rüebli-suppe Vegetarisches Ragout mit Zwiebeln und Peperoni Spinatspätzli Butterbohnen Fruchtjoghurt	Bouillon mit Pfälzer-Rüebli Ungarisches Rinderragout mit Zwiebeln und Peperoni Spinatspätzli Butterbohnen Fruchtjoghurt light		
Do 12.10.	Stangenselleriesuppe Elsässer Sauerkraut mit Speck, Rippli und Wienerli Kartoffelstock Senf frische Trauben	Stangenselleriesuppe Kräutergnocchi mit Kürbissauce Reibkäse Gemischter Salat frische Trauben	Bouillon mit Stangensellerie Elsässer Sauerkraut mit Speck, Rippli und Wienerli Kartoffelstock Senf frische Trauben light		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
Fr 13.10.	Wirsingsuppe Hecht Knusperli in Bierteig mit Remouladensauce Schnittlauchkartoffeln gemischter Salat Hausgemachte Aprikosen Plunder	Wirsingsuppe Paniertes Sellerieschnitzel mit Remouladensauce Schnittlauchkartoffeln gemischter Salat Hausgemachte Aprikosen Plunder	Bouillon mit Wirsing Hecht Knusperli in Bierteig mit Remouladensauce Schnittlauchkartoffeln gemischter Salat Hausgemachte Aprikosen Plunder 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 14.10.	Lauchsuppe Pouletgeschnetzeltes Süss-sauer Gebratener Reis Asiatisches Gemüse Baumnusscreme	Lauchsuppe Quorngeschnetzeltes Süss-sauer Gebratener Reis Asiatisches Gemüse Baumnusscreme	Bouillon mit Lauch Pouletgeschnetzeltes Süss-sauer Gebratener Reis Asiatisches Gemüse Baumnusscreme light	Essensbon CHF 195.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag Fischfang/ Herkunft Nordostatlantik Island	
So 15.10.	Süsskartoffelsuppe Rindfleischvogel an Rosmarinsauce Kürbispolenta Apfelrotkraut Schoggiköpfli garniert	Süsskartoffelsuppe Sojaplätzli an Rosmarinsauce Kürbispolenta Apfelrotkraut Schoggiköpfli garniert	Bouillon Süsskartoffeln Rindfleischvogel an Rosmarinsauce Kürbispolenta Apfelrotkraut Schoggiköpfli light garniert	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.