





Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 07.10.	Leopoldsuppe Poulet Schenkelsteak Honig-Senfsauce Pommes Rissolées kleiner Salat Tiroler Cake	Leopoldsuppe Getreidekuchlein Honig-Senfsauce Pommes Rissolées kleiner Salat Tiroler Cake	Bouillon mit Zucchetti Poulet Schenkelsteak Honig-Senfsauce Pommes Rissolées kleiner Salat Tiroler Cake light	Montag - Freitag Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag Wochenhit Lauch-Chüchli mit Speck Gemischter 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 08.10.	Pfälzer-Rüebli- suppe Schweineschulterbraten an Bier-Kümmelsauce Serviettenknödel Wirsing a la creme Pfirsichschnitzli mit Erdbeersauce	Pfälzer-Rüebli- suppe Panierte Tofu Schnitte an Bier-Kümmelsauce Serviettenknödel Wirsing a la creme Pfirsichschnitzli mit Erdbeersauce	Bouillon mit Pfälzer-Rüebli Schweineschulterbraten an Bier-Kümmelsauce Serviettenknödel Wirsing a la creme Pfirsichschnitzli mit Erdbeersauce light		
Mi 09.10.	Lauchsuppe Ungarisches Rinderragout mit Zwiebeln und Peperoni frische Knöpfli Coco Bohnen Fruchtjoghurt	Lauchsuppe Vegetarisches Ragout mit Zwiebeln und Peperoni frische Knöpfli Coco Bohnen Fruchtjoghurt	Bouillon mit Lauch Ungarisches Rinderragout mit Zwiebeln und Peperoni frische Knöpfli Coco Bohnen Fruchtjoghurt light		
Do 10.10.	Selleriesuppe Elsässer Sauerkraut mit Speck, Rippli und Wienerli Kartoffelstock Senf frische Trauben	Selleriesuppe Elsässer Sauerkraut vegetarische Wienerli Kartoffelstock Senf frische Trauben	Bouillon mit Sellerie Elsässer Sauerkraut mit Speck, Rippli und Wienerli Kartoffelstock Senf frische Trauben		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
Fr 11.10.	Thurgauer Mostsuppe Hechtklösschen Krustentiersauce Schnittlauchkartoffeln Blattspinat Himbeercreme	Thurgauer Mostsuppe Paniertes Sellerieschnitzel Quark Dipp Schnittlauchkartoffeln Blattspinat Himbeercreme	Bouillon mit Einlage Hechtklösschen Krustentiersauce Schnittlauchkartoffeln Blattspinat Himbeercreme 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 12.10.	Pilzcremesuppe Äpler Magronen Röstzwiebeln Apfelmousse Saisonsalat Brownies	Pilzcremesuppe Äpler Magronen Röstzwiebeln Apfelmousse Saisonsalat Brownies	Bouillon mit Pilzen Äpler Magronen Röstzwiebeln Apfelmousse Saisonsalat Brownies light	Essensbon CHF 195.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag Fischfang/ Herkunft Kiemennetze & ähnliche Netze Frankreich Nordost Atlantik Deutschland	
So 13.10.	Süsskartoffelsuppe Rindfleischvogel an Rosmarinsauce Kürbispolenta Apfelrotkraut Caramelköpfl garniert	Süsskartoffelsuppe Quornplätzli an Rosmarinsauce Kürbispolenta Apfelrotkraut Caramelköpfl garniert	Bouillon Süsskartoffeln Rindfleischvogel an Rosmarinsauce Kürbispolenta Apfelrotkraut Vanille Köpfl 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.