



Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Montag - Freitag Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag Wochenhit Hörnli mit Gehacktem und Apfelmus kleiner Salat 13.00 CHF Wochenspezial Hausgemachte Gulaschsuppe mit Rindfleisch-, Kartoffel- und Peperoniwürfel Brot 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 	Preise
Mo 14.10.	Cremesuppe "Carmen" Schweine Cordon bleu Zitronenschnitz Pommes frites Gemüsebouquet Café Schaum	Cremesuppe "Carmen" Paniertes Quornschnitzel Zitronenschnitz Pommes frites Gemüsebouquet Café Schaum	Bouillon mit Tomatenwürfeli Schweine Cordon bleu Zitronenschnitz Pommes frites Gemüsebouquet Café Schaum light		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 15.10.	Blumenkohlcremesuppe Indisches Lammragout (AU) an Currysauce Linsen-Mais Couscous Zucchetti Provenzale Schoggi Muffins	Blumenkohlcremesuppe Gefüllte Tomate an Currysauce Linsen-Mais Couscous Zucchetti Provenzale Schoggi Muffins	Bouillon mit Blumenkohl Indisches Lammragout (AU) an Currysauce Linsen-Mais Couscous Zucchetti Provenzale Schoggi Muffins light		
Mi 16.10.	Petersiliensuppe "Spaghetti Carbonara" mit Schinkenstreifen an Rahmsauce Mediterraner Salat Heidelbeerquark	Petersiliensuppe Spaghetti mit Taleggio Käse an Rahmsauce Mediterraner Salat Heidelbeerquark	Bouillon mit Kräutern "Spaghetti Carbonara" mit Schinkenstreifen an Rahmsauce Mediterraner Salat Heidelbeerquark light		
Do 17.10.	Linsensuppe Trutenbrustschnitzel (EU) Sauce Bearnaise Farfalle Teigwaren Erbsen und Rüebli Ananassalat	Linsensuppe Tofu-Blankett Sauce Bearnaise Farfalle Teigwaren Erbsen und Rüebli Ananassalat	Bouillon mit Linsen Trutenbrustschnitzel (EU) Sauce Bearnaise Farfalle Teigwaren Erbsen und Rüebli Ananassalat		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
Fr 18.10.	Wurzelgemüsesuppe Salmfilet gebraten Safransauce Kerbelreis Fenchel gratiniert Linzerschnitte	Wurzelgemüsesuppe Kürbis Medaillon Kerbelreis Fenchel gratiniert Linzerschnitte	Bouillon mit Wurzelgemüse Salmfilet gebraten Safransauce Kerbelreis Fenchel gratiniert Linzerschnitte 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 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 19.10.	Brotsuppe Rinderzunge mit Madeirasauce Petersilien Rahmkartoffeln Speck-Bohnen Stracciatellacreme	Brotsuppe Sojaplätzli geräucht mit Madeirasauce Petersilien Rahmkartoffeln Bohnen Stracciatellacreme	Bouillon mit Croutons Rinderzunge mit Madeirasauce Petersilien Rahmkartoffeln Speck-Bohnen Stracciatellacreme light	Fischfang/ Herkunft Zucht Norwegen	
So 20.10.	Kürbiscremesuppe mit Kokos und Ingwer Kalbsragout mit frischen Waldpilzen Quarkknöpfli Brokkoli mit Mandeln Vermicelles mit Kirsch	Kürbiscremesuppe mit Kokos und Ingwer Pilz-Pastetli Quarkknöpfli Brokkoli mit Mandeln Vermicelles mit Kirsch	Bouillon mit Kürbiswürfel Kalbsragout mit frischen Waldpilzen Quarkknöpfli Brokkoli mit Mandeln Vermicelles mit Kirsch 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.