

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
<b>Mo</b> 25.10.	Stangenselleriesuppe  "Riz Casimir" Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten im Reisring serviert Chicoréesalat  Brownies	Stangenselleriesuppe  Früchtecurry mit gebackener Banane im Reisring serviert Chicoréesalat  Brownies	Bouillon mit Stangensellerie  "Riz Casimir" Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten im Reisring serviert Chicoréesalat  Brownies light	<b>Montag - Freitag</b>  Derzeit bieten wir Ihnen anstelle unseres Salatbuffets einen Salatteller an.  <b>CHF 3.00</b>  <b>Menü 1</b> <b>CHF 17.00</b>  <b>Menü 2</b> <b>CHF 16.00</b>  <b>Essensbon</b> <b>CHF 170.00</b> <b>für 10 Essen, 11. gratis</b>  <b>Falls nicht anderes</b> <b>erwähnt, verwenden</b> <b>wir ausschliesslich</b> <b>Schweizer Fleisch</b>  <b>Andere Herkunftsländer:</b>  Europa = EU Neuseeland = NZ Australien = AUS   	Kaffee, Espresso,      CHF 3.50
<b>Di</b> 26.10.	Karottencreme-Suppe mit Kerbel  Hackbraten (Rind/Schwein) Grobsensauce Tagliatelle Erbsen Französische Art  Caramel-Köpfl	Karottencreme-Suppe mit Kerbel  Gemüsebraten Grobsensauce Tagliatelle Erbsen Französische Art  Caramel-Köpfl	Bouillon mit Karotten  Hackbraten (Rind/Schwein) Grobsensauce Tagliatelle Erbsen Französische Art  Caramel-Köpfl light		Mineral natur 2 dl offen      CHF 1.80
<b>Mi</b> 27.10.	Grüne Bohnensuppe  Pouletbrustschnitzel Pikante Sauce Polenta Kohlrabi a la creme  Apfel-Tiramisu	Grüne Bohnensuppe  Zucchetti Schiffele gefüllt Pikante Sauce Polenta Kohlrabi a la creme  Apfel-Tiramisu	Bouillon mit Bohnen  Pouletbrustschnitzel Pikante Sauce Polenta Kohlrabi a la creme  Apfel-Tiramisu light		Mineral natur 3 dl offen      CHF 2.30
<b>Do</b> 28.10.	Basler Mehlsuppe  Kaninchenragout Estragonsauce Spätzliteigwaren Kürbisgemüse  Frische Trauben	Basler Mehlsuppe  Valess-Ragout Estragonsauce Spätzliteigwaren Kürbisgemüse  Frische Trauben	Bouillon mit Eierflädli  Kaninchenragout Estragonsauce Spätzliteigwaren Kürbisgemüse  Frische Trauben		Mineral natur 5 dl offen      CHF 3.50
				Mineral natur 1,5 L Flasche      CHF 4.00	
				Mineral mit Aroma 2 dl offen      CHF 2.20	
				Mineral mit Aroma 3 dl offen      CHF 2.80	
				Mineral mit Aroma 5 dl offen      CHF 4.50	
				Mineral mit Aroma 1 L Flasche      CHF 6.00	
				Mineral mit Aroma 1,5 L Flasche      CHF 7.00	
				Eistee 2 dl offen      CHF 2.50	
				Eistee 3 dl offen      CHF 3.00	
				Eistee 1,5 L Flasche      CHF 7.00	
				Orangensaft 2 dl offen      CHF 2.50	
				Schweppes      CHF 3.20	
				Schweppes Bitter Lemon 5 dl      CHF 4.00	
				Redbull      CHF 3.50	

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		
Fr 29.10.	Kressesuppe  Rotbarschfilet an Limettensauce Butterkartoffeln Broccoliröschen  Aargauer Rüeblitorte	Kressesuppe  Auberginen Piccata an Limettensauce Butterkartoffeln Broccoliröschen  Aargauer Rüeblitorte	Bouillon mit Gemüse  Rotbarschfilet an Limettensauce Butterkartoffeln Broccoliröschen  Aargauer Rüeblitorte light	Fisch Herkunft Nordostatlantik Island	<b>Bier und Weine</b>  Bier mit oder ohne Alkohol CHF 4.00  Weisswein Flasche 5 dl CHF 16.00 Weisswein 1 dl offen CHF 4.00 Rosé Flasche 5dl CHF 16.00 Rosé 1 dl offen CHF 4.00 Rotwein Flasche 5dl CHF 16.00 Rotwein 1 dl offen CHF 4.00
Sa 30.10.	Maiscremesuppe  Hausgemachte Gemüselasagne mit Tomatensauce und Nüsslisalat  Mango-Quark	Maiscremesuppe  Hausgemachte Gemüselasagne mit Tomatensauce und Nüsslisalat  Mango-Quark	Bouillon mit Mais  Hausgemachte Gemüselasagne mit Tomatensauce und Nüsslisalat  Mango-Quark light		
So 31.10.	Gefüllte Feige mit Ziegenfrischkäse  Romanescosuppe  Suure Mocke (Rind) an Rotweinsauce Kartoffelgratin Federkohl  Meringue mit Rahm garniert	Gefüllte Feige mit Ziegenfrischkäse  Romanescosuppe  Vegetarisches Plätzli Kartoffelgratin Federkohl  Meringue mit Rahm garniert	Gefüllte Feige mit Ziegenfrischkäse  Bouillon mit Romanesco  Suure Mocke (Rind) an Rotweinsauce Kartoffelgratin Federkohl  Schümli mit Rahm garniert		



### Geschenkidee

Kaffeebon für 20 Kaffee,  
der 21. ist gratis  
CHF 70.00



**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.