

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	<p>Montag - Freitag</p> <p>Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag</p> <p>Wochenhit</p> <p>Bunte Salatvariation mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren Brot 13.00 CHF</p> <p>Wochenspezial</p> <p>"Gemüseteller" mit Markfrischen Gemüsen und knusprigen Rösti Pick gefüllt mit Kräuterfrischkäse</p> <p>15.00 CHF</p> <p>Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch</p> <p>Andere Herkunftsländer:</p> <p>Europa = EU / Neuseeland = NZ Australien = AUS Ungarn = HU Lamm kann mit nichthormonellen Leistungsförderer wie Antibiotika erzeugt worden sein</p>	Preise
Mo 21.10.	<p>Selleriesuppe mit Apfel</p> <p>"Riz Casimir" Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten im Reising serviert Endiviensalat</p> <p>Aprikosenjoghurt</p>	<p>Selleriesuppe mit Apfel</p> <p>Früchtecurry mit gebackener Banane im Reising serviert Endiviensalat</p> <p>Aprikosenjoghurt</p>	<p>Bouillon mit Sellerie</p> <p>"Riz Casimir" Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten im Reising serviert Endiviensalat</p> <p>Aprikosenjoghurt light</p>		<p>Kaffee, Espresso, CHF 4.00</p> <p>Schale, Cappuccino CHF 4.50</p> <p>Latte macchiato CHF 5.00</p> <p>Tee, diverse Sorten CHF 3.50</p> <p>Ovomaltine, Schokolade 2 dl CHF 4.30</p> <p>Milch warm oder kalt 2 dl CHF 2.00</p> <p>Mineral natur 2 dl offen CHF 2.00</p> <p>Mineral natur 3 dl offen CHF 3.00</p> <p>Mineral natur 5 dl offen CHF 4.50</p> <p>Mineral natur 1,5 L Flasche CHF 7.00</p> <p>Mineral mit Aroma 2 dl offen CHF 2.80</p> <p>Mineral mit Aroma 3 dl offen CHF 3.80</p> <p>Mineral mit Aroma 5 dl offen CHF 5.00</p> <p>Mineral mit Aroma 1 L Flasche CHF 8.00</p> <p>Mineral mit Aroma 1,5 L Flasche CHF 8.00</p> <p>Eistee 2 dl offen CHF 2.80</p> <p>Eistee 3 dl offen CHF 3.80</p> <p>Eistee 1,5 L Flasche CHF 7.00</p> <p>Pepita 2 dl offen CHF 2.80</p> <p>Pepita 3 dl offen CHF 3.80</p> <p>Orangensaft 2 dl offen CHF 3.50</p> <p>Redbull CHF 4.50</p>
Di 22.10.	<p>Karottensuppe mit Kerbel</p> <p>Hackbraten (Rind/Schwein) Grosensauce Tagliatelle Erbsen Französische Art Caramel-Köpfli</p>	<p>Karottensuppe mit Kerbel</p> <p>Gemüsebraten Grosensauce Tagliatelle Erbsen Französische Art Caramel-Köpfli</p>	<p>Bouillon mit Karotten</p> <p>Hackbraten (Rind/Schwein) Grosensauce Tagliatelle Erbsen Französische Art Caramel-Köpfli light</p>		
Mi 23.10.	<p>Grüne Bohnensuppe</p> <p>Paniertes Pouletbrustschnitzel Zitronenscheibe Potatoes Wedges Kohlrabi a la creme Käsekuchen</p>	<p>Grüne Bohnensuppe</p> <p>Zucchetti Schiffl gefüllt Vegetarische Jus Potatoes Wedges Kohlrabi a la creme Käsekuchen</p>	<p>Bouillon mit Bohnen</p> <p>Paniertes Pouletbrustschnitzel Zitronenscheibe Potatoes Wedges Kohlrabi a la creme Käsekuchen light</p>		
Do 24.10.	<p>Basler Mehlsuppe</p> <p>Rehgeschnetzeltes (EU) Wacholderrahmsauce Spätzliteigwaren Kürbisgemüse Frische Trauben</p>	<p>Basler Mehlsuppe</p> <p>Tofu Ragout Wacholderrahmsauce Spätzliteigwaren Kürbisgemüse Frische Trauben</p>	<p>Bouillon mit Eierflädli</p> <p>Rehgeschnetzeltes (EU) Wacholderrahmsauce Spätzliteigwaren Kürbisgemüse Frische Trauben</p>		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
Fr 25.10.	Kressesuppe Rotzungenfilet an Limettensauce Butterkartoffeln Broccoliröschen Marmorkuchen	Kressesuppe Auberginen Piccata an Limettensauce Butterkartoffeln Broccoliröschen Marmorkuchen	Bouillon mit Gemüse Rotzungenfilet an Limettensauce Butterkartoffeln Broccoliröschen Marmorkuchen 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 26.10.	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	Essensbon CHF 195.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag Fischfang/ Herkunft FAO 27 Nordostatlantik Niederlande	
So 27.10.	Romanescosuppe Schweinefilet am Stück gebraten Steinpilzsauce Gemüsenüdeli Federkohl Meringue mit Rahm	Romanescosuppe Vegetarisches Plätzli Steinpilzsauce Gemüsenüdeli Federkohl Meringue mit Rahm	Bouillon mit Romanesco Schweinefilet am Stück gebraten Steinpilzsauce Gemüsenüdeli Federkohl Mini-Meringue mit Rahm light 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.