

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 28.10.	Gelberbsensuppe Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Müscheli Spitzkabis Haselnusscreme	Gelberbsensuppe Vegetarische Bratwurst mit Zwiebelsauce Müscheli Spitzkabis Haselnusscreme	Boullion mit gelben Rüebli Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Müscheli Spitzkabis Haselnusscreme light	Montag - Freitag Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag Wochenhit Samosas Indische Teigtaschen Risi-Bisi Sojasauce 13.00 CHF Wochenspezial Vitello Tonnato (Kalbfleisch) Thunfischsauce Kapern und Zwiebeln 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	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 29.10.	Apfel-Ingwer-Suppe Knusper Truthahnschnitzel Zitronenschnitz Potatoes Wedges kleiner Salat Kirsch-Kokos Blechkuchen	Apfel-Ingwer-Suppe Paniertes Sojaschnitzel Zitronenschnitz Potatoes Wedges kleiner Salat Kirsch-Kokos Blechkuchen	Boullion mit Gemüsewürfeli Knusper Truthahnschnitzel Zitronenschnitz Potatoes Wedges kleiner Salat Kirsch-Kokos Blechkuchen light		
Mi 30.10.	Geflügelcremesuppe Schweinegulasch mit Pflaumen und Portwein Gemüse Ebly Flageolet-Bohnen Birnenwürfeli mit Schoggiocreme	Geflügelcremesuppe Sellerieschnitzel mit Pflaumen und Portwein Gemüse Ebly Flageolet-Bohnen Birnenwürfeli mit Schoggiocreme	Boullion mit Sellerie Schweinegulasch mit Pflaumen und Portwein Gemüse Ebly Flageolet-Bohnen Birnenwürfeli mit Schoggiocreme light		
Do 31.10.	Weissweinsuppe Siedfleisch Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln Lauchgemüse a la creme Zitrus Fruchtsalat	Weissweinsuppe Vegetarischer Krautwickel Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln Lauchgemüse a la creme Zitrus Fruchtsalat	Boullion mit Gemüsestreifen Siedfleisch Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln Lauchgemüse a la creme Zitrus Fruchtsalat		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
Fr 01.11.	Rosenkohlsuppe Fischragout Kerbel-Vermouth Sauce Salzkartoffeln Blattspinat mit Tomaten Berliner	Rosenkohlsuppe Kürbischüchli Kräutermayonnaise Salzkartoffeln Blattspinat mit Tomaten Berliner	Boullion mit Rosenkohl Fischragout Kerbel-Vermouth Sauce Salzkartoffeln Blattspinat mit Tomaten Berliner 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 02.11.	Topinambur Suppe Schweinesteak Portweinjus Weissweinrisotto Peperonata Bananenjoghurt	Topinambur Suppe Zucchetti-Feta Plätzli Portweinjus Weissweinrisotto Peperonata Bananenjoghurt	Bouillon mit Topinambur Schweinesteak Portweinjus Weissweinrisotto Peperonata Bananenjoghurt light	Essensbon CHF 195.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag Fischfang/ Herkunft Zucht/Wildfang Norwegen / Nordostatlantik	
So 03.11.	Süsskartoffelsuppe Lammhüftli (AU) Senf-Rosmarinsauce Pommes Dauphin Blumenkohl Polnische Art Irish Coffee Creme	Süsskartoffelsuppe Quornschnitzel Senf-Rosmarinsauce Pommes Dauphin Blumenkohl Polnische Art Irish Coffee Creme	Bouillon mit Süsskartoffeln Lammhüftli (AU) Senf-Rosmarinsauce Pommes Dauphin Blumenkohl Polnische Art Irish Coffee Creme 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.