

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 04.11.	Kürbis-Kokoscremesuppe Rind-Dünstragout mit Sojasprossen Spiralen Teigwaren Wirsing a la creme Quarkcreme mit Beeren	Kürbis-Kokoscremesuppe Quorgeschnetzelt mit Sojasprossen Spiralen Teigwaren Wirsing a la creme Quarkcreme mit Beeren	Bouillon mit Kürbis Rind-Dünstragout mit Sojasprossen Spiralen Teigwaren Wirsing a la creme Quarkcreme mit Beeren	<p>Montag - Freitag</p> <p>Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag</p> <p>Wochenhit</p> <p>Rindhackchüchli Cognac-Pfeffersauce Teigwaren Gemüsegarmitur</p> <p>13.00 CHF</p> <p>Wochenspezial</p> <p>Bündner Teller Rohschinken, Salzis Bündnerfleisch und Essiggemüse Brot</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>	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 05.11.	Grüne Linsensuppe Pouletschenkel knusprig gebraten Pommes frites Würfel-Gemüse Frische Trauben	Grüne Linsensuppe Zucchetti Tätschli Pommes frites Würfel-Gemüse Frische Trauben	Bouillon mit Rüeбли Pouletschenkel knusprig gebraten Pommes frites Würfel-Gemüse Frische Trauben		
Mi 06.11.	Gemüsesuppe Kalbsadrio an Pilzsauce Bramata Polenta Rosenkohl Versunkener Aprikosenkuchen	Gemüsesuppe Vegetarische Bällchen an Pilzsauce Bramata Polenta Rosenkohl Versunkener Aprikosenkuchen	Bouillon mit Gemüse Kalbsadrio an Pilzsauce Bramata Polenta Rosenkohl Versunkener Aprikosenkuchen light		
Do 07.11.	Fenchelsuppe Blut- und Leberwurst Zwiebelsauce Kartoffelstampf Sauerkraut Fruchtsalat	Fenchelsuppe Krawättli mit Gemüsestreifen an rassisger Tomatensauce Salat Fruchtsalat	Bouillon mit Fenchel Blut- und Leberwurst Zwiebelsauce Kartoffelstampf Sauerkraut Fruchtsalat		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
Fr 08.11.	Tomatencremesuppe Doraden Filet gebraten Brunnenkresse Sauce Gemüsenüdeli Eisbergsalat mit Radicchio Savarin mit Rahm	Tomatencremesuppe Vegetarisches Mah-Meh Indonesisches Nudelgericht mit Sojasauce und Gemüse Eisbergsalat mit Radicchio Savarin mit Rahm	Bouillon mit Tomaten Doraden Filet gebraten Brunnenkresse Sauce Gemüsenüdeli Eisbergsalat mit Radicchio Savarin mit Rahm 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 09.11.	Weisse Bohnensuppe Trutengeschnetzeltes (HU) Café de Paris Sauce Pinienreis mit Koriander Peperonata Bisquitroulade	Weisse Bohnensuppe Chickeriki Burger (Vegan) Café de Paris Sauce Pinienreis mit Koriander Peperonata Bisquitroulade	Bouillon mit weissen Bohnen Trutengeschnetzeltes (HU) Café de Paris Sauce Pinienreis mit Koriander Peperonata Bisquitroulade light	Essensbon CHF 195.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag Fischfang/ Herkunft Zucht Griechenland	
So 10.11.	Flädlsuppe Kalbfleischvogel Kürbis-Estragon Sauce Röstigalletten Speckbohnen Mousse au chocolat	Flädlsuppe Kichererbsen Ragout Kürbis-Estragon Sauce Röstigalletten feine Bohnen Mousse au chocolat	Flädlsuppe Kalbfleischvogel Kürbis-Estragon Sauce Röstigalletten Speckbohnen Mousse au chocolat 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.