

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
<b>Mo</b> 18.11.	<p>Selleriecremesuppe</p> <p>Poulet Riz Casimir im Reising serviert mit Früchten garniert kleiner Salat</p> <p>Fruchtquark</p>	<p>Selleriecremesuppe</p> <p>Blumenkohl-Käsemedaillon an rassisger Currysauce Reis mit Mandeln kleiner Salat</p> <p>Fruchtquark</p>	<p>Bouillon mit Sellerie</p> <p>Poulet Riz Casimir im Reising serviert mit Früchten garniert kleiner Salat</p> <p>Fruchtquark light</p>	<p><b>Montag - Freitag</b></p> <p><b>Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag</b></p> <p><b>Wochenhit</b></p> <p>"Chili con Carne" (Rindfleisch) im Reising serviert mit einem Beilagen Salat</p> <p><b>13.00 CHF</b></p> <p><b>Wochenspezial</b></p> <p>"Gemüseteller" mit Herbstgemüse Gratin Dauphinois Sauce Bearnaise</p> <p><b>15.00 CHF</b></p> <p><b>Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch</b></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>	<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>
<b>Di</b> 19.11.	<p>Grüne Bohnensuppe</p> <p>Kaninchen Ragout (HU) an Estragon-Kürbissauce Ebly Risotto Lattich a la creme frische Trauben</p>	<p>Grüne Bohnensuppe</p> <p>Kichererbsen Plätzli an Estragon-Kürbissauce Ebly Risotto Lattich a la creme frische Trauben</p>	<p>Bouillon mit Bohnen</p> <p>Kaninchen Ragout (HU) an Estragon-Kürbissauce Ebly Risotto Lattich a la creme frische Trauben</p>		
<b>Mi</b> 20.11.	<p>Hausfrauensuppe</p> <p>Truthahn Piccata "Milanese" Tomatensauce Spaghetti Knackerbsen Tiroler Nusskuchen</p>	<p>Hausfrauensuppe</p> <p>Quorn Piccata Tomatensauce Spaghetti Knackerbsen Tiroler Nusskuchen</p>	<p>Bouillon mit Gemüsepaysanne</p> <p>Truthahn Piccata "Milanese" Tomatensauce Spaghetti Knackerbsen Tiroler Nusskuchen light</p>		
<b>Do</b> 21.11.	<p>Waldpilzsuppe</p> <p>Schaschlik Spiessli (Schweinefleisch) Krawättli Romanescoröschen Pistaziencreme</p>	<p>Waldpilzsuppe</p> <p>Gemüse-Spiessli an rassisger Sauce Krawättli Romanescoröschen Pistaziencreme</p>	<p>Bouillon mit Pilzen</p> <p>Schaschlik Spiessli (Schweinefleisch) Krawättli Romanescoröschen Pistaziencreme light</p>		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
<b>Fr</b> 22.11.	Maiscremesuppe  Saiblingknusperli Remouladensauce Schnittlauchkartoffeln Blattspinat  Mandarinensalat	Maiscremesuppe  Spinatwähe mit Fetakäse und Cherry-Tomaten Gemischter Salat  Mandarinensalat	Bouillon mit Mais  Saiblingknusperli Remouladensauce Schnittlauchkartoffeln Blattspinat  Mandarinensalat	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
<b>Sa</b> 23.11.	Kräutercremesuppe  Steinpilz Tortelli mit Zucchetti-Tomatenwürfel Sahnesauce gemischter Salat  Maracujacreme	Kräutercremesuppe  Steinpilz Tortelli mit Zucchetti-Tomatenwürfel Sahnesauce gemischter Salat  Maracujacreme	Bouillon mit Kräutern  Steinpilz Tortelli mit Zucchetti-Tomatenwürfel Sahnesauce gemischter Salat  Maracujacreme light	Essensbon CHF 195.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag  <b>Fischfang/ Herkunft</b>  Zucht <b>Deutschland</b>	
<b>So</b> 24.11.	Broccolicremesuppe  "Tessiner Braten" Schweinenacken im Speckmantel mit Rosmarinjus Süsskartoffel wedges Bohnenmix  Hausgemachtes Parfait	Broccolicremesuppe  Sojaschnitte mit Rosmarinjus Süsskartoffel wedges Bohnenmix  Hausgemachtes Parfait	Bouillon mit Broccoli  "Tessiner Braten" Schweinenacken im Speckmantel mit Rosmarinjus Süsskartoffel wedges Bohnenmix  Hausgemachtes Parfait light	<b>Falls Sie Fragen zu Allergenen haben, so wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal</b>  <b>Wir wünschen allen Bewohnern, Angehörigen und Gästen einen guten Appetit und ein schönes Wochenende.</b>	<b>Geschenkidee</b>  Kaffeebon für 20 Kaffee, der 21. ist gratis CHF 80.00   <b>ALKOHOL schenken wir an Jugendliche unter 18 Jahren nicht aus!!</b>

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.