








Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 16.12.	Romanescosuppe Rind-Siedfleisch Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln mit Gemüsewürfel Kokosnusscreme	Romanescosuppe Paniertes Quornschnitzel Kartoffelwürfel Gemüse garnitur Kokosnusscreme	Bouillon mit Romanesco Rind-Siedfleisch Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln mit Gemüsewürfel Kokosnusscreme light	Montag - Freitag Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag Wochenhit Spaghetti Napoli Reibkäse mit einem gemischten Salat 13.00 CHF Wochenspezial Gemüseteller mit Rösti Snack Gruyère und Café de Paris Sauce 15.00 CHF Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Brot-, Back- und Konditoreiwaren 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 17.12.	gelbe Bohnensuppe Hackbraten (Rind&Schwein) "Zigeuner Art" Polenta Kohlrabi a la creme Donauwellen	gelbe Bohnensuppe Planted Geschnitzeltes "Zigeuner Art" Polenta Kohlrabi a la creme Donauwellen	Bouillon mit gelben Bohnen Hackbraten (Rind&Schwein) "Zigeuner Art" Polenta Kohlrabi a la creme Donauwellen		
Mi 18.12.	Pastinakensuppe knuspriger Schweinebraten von der Schulter Kartoffelknödel Wirsinggemüse Vanillecreme mit Rahm	Pastinakensuppe Haferflocken- Gemüse Schnitzel Kartoffelknödel Wirsinggemüse Vanillecreme mit Rahm	Bouillon mit Pastinakenwürfel knuspriger Schweinebraten von der Schulter Kartoffelknödel Wirsinggemüse Vanillecreme mit Rahm		
Do 19.12.	Selleriesuppe Hörnli mit Gehacktem (Rindfleisch) Apfelmus Gemischter Salat Mango Kompott mit Koriander	Selleriesuppe Hörnli mit Soja-Gehacktem Apfelmus Gemischter Salat Mango Kompott mit Koriander	Bouillon mit Sellerie Hörnli mit Gehacktem (Rindfleisch) Apfelmus Gemischter Salat Mango Kompott mit Koriander		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
Fr 20.12.	Haferflockensuppe mit Lauch Egli Filet in Bierteig Remouladensauce Schnittlauchkartoffeln Rahmspinat Fruchtquark	Haferflockensuppe mit Lauch Panierte Champignons Remouladensauce Schnittlauchkartoffeln Rahmspinat Fruchtquark	Bouillon mit Lauch Egli Filet in Bierteig Remouladensauce Schnittlauchkartoffeln Rahmspinat Fruchtquark 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 21.12.	Bouillon mit Eierstich Schweinegeschnetzeltes süss & sauer Sauce Basmati Reis Wok Mix Sahne Meringues garniert	Bouillon mit Eierstich marinierte Tofu-Würfeli süss & sauer Sauce Basmati Reis Wok Mix Sahne Meringues garniert	Bouillon mit Eierstich Schweinegeschnetzeltes süss & sauer Sauce Basmati Reis Wok Mix Sahne Meringues garniert light	Essensbon CHF 195.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag Fischfang/ Herkunft Wildfang FA004/05/27 Asien	
So 22.12.	Blumenkohlcremesuppe Rindfleischvogel in Rotweinsauce gesc frische Knöpfli Rotkraut  Tiramisu Orangen Parfait	Blumenkohlcremesuppe Lauchstange mit Käse geschmort frische Knöpfli Rotkraut  Tiramisu Orangen Parfait	Bouillon mit Blumenkohl Rindfleischvogel in Rotweinsauce geschmort frische Knöpfli Rotkraut  Tiramisu light Orangen Parfait 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.