



Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise	
Mo 23.12.	geröstete Griesssuppe Kaninchenragout (FR) Preiselbeersauce Bulgur Fenchel mit Orange Fruchtjoghurt	geröstete Griesssuppe Vegetarisches Ragout Preiselbeersauce Bulgur Fenchel mit Orange Fruchtjoghurt	geröstete Griesssuppe Kaninchenragout (FR) Preiselbeersauce Bulgur Fenchel mit Orange Fruchtjoghurt light	Montag - Freitag Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag Wochenhit Chässchnitte mit Cornichons und Silberzwiebeln 13.00 CHF Wochenspezial Nüsslialat und Rauchlachsbrötli mit Sahneemerrrettich garniert 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 24.12.	Heilig Abend Kresseschaumsüppchen Schweinhohrücken am Stück gebraten Sauce Cafe de Paris Butternüdeli Kürbis-Pastinaken Gemüse Aargauer Rüeblitorte	Heilig Abend Kresseschaumsüppchen Sojaschitzel Sauce Cafe de Paris Butternüdeli Kürbis-Pastinaken Gemüse Aargauer Rüeblitorte	Heilig Abend Bouillon mit Kresse Schweinhohrücken am Stück gebraten Sauce Cafe de Paris Butternüdeli Kürbis-Pastinaken Gemüse Aargauer Rüeblitorte light		1. Weihnachtstag	
Mi 25.12.	1. Weihnachtstag Kraftbrühe mit Gemüsejulienne Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" knusprige Rösti Romanescoröschen Vermicelles mit Kirsch	1. Weihnachtstag Gemüsebouillon mit Julienne Tofugeschnetzeltes "Zürcher Art" knusprige Rösti Romanescoröschen Vermicelles mit Kirsch	1. Weihnachtstag Kraftbrühe mit Gemüsejulienne Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" knusprige Rösti Romanescoröschen Vermicelles mit Kirsch light		2. Weihnachtstag	
Do 26.12.	2. Weihnachtstag Winzersuppe Rosa gebratene Lammhuf (AU) Knoblauch-Rosmarinjus Brätler Kartoffeln Coco-Bohnen mit Peperoni Mousse au Chocolat mit Mango	2. Weihnachtstag Winzersuppe Pilz Spiessli Knoblauch-Rosmarinjus Brätler Kartoffeln Coco-Bohnen mit Peperoni Mousse au Chocolat mit Mango	2. Weihnachtstag Bouillon mit Brunoise Rosa gebratene Lammhuf (AU) Knoblauch-Rosmarinjus Brätler Kartoffeln Coco-Bohnen mit Peperoni Mousse au Chocolat mit Mango light			

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
Fr 27.12.	Erbsenpüreesuppe Schlemmerfilet Bordelaise mit Kräuterkruste Safranrisotto Lauchgemüse Pfirsich-Lychee Salat	Erbsenpüreesuppe Falafel (Kichererbsenbällchen) Safranrisotto Lauchgemüse Pfirsich-Lychee Salat	Bouillon mit Kräuter Schlemmerfilet Bordelaise mit Kräuterkruste Safranrisotto Lauchgemüse Pfirsich-Lychee Salat	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 28.12.	Geflügelcremesuppe Cannelloni mit Mediterrane Gemüsefüllung mit Tomatensauce Rüebliwürfel Bienenstich	Gemüsebouillon mit Zucchini Cannelloni mit Mediterrane Gemüsefüllung Tomatensauce Rüebliwürfel Bienenstich	Gemüsebouillon mit Zucchini Cannelloni mit Mediterrane Gemüsefüllung mit Tomatensauce Rüebliwürfel Bienenstich light	Essensbon CHF 195.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag Fischfang/ Herkunft Deutschland FAO61/67 Pacific Northwest/Northeast	
So 29.12.	Selleriecremesuppe mit Apfel Aargauerbraten mit Dörrpflaumen gefüllt an Portweinjus Kräuterpolenta Rosenkohl Gebrannte Creme mit Rahm	Selleriecremesuppe mit Apfel Gefüllte Peperoni an Portweinjus Kräuterpolenta Rosenkohl Gebrannte Creme mit Rahm	Bouillon mit Sellerie Aargauerbraten mit Dörrpflaumen gefüllt an Portweinjus Kräuterpolenta Rosenkohl Gebrannte 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.