




Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
MO 08.04.	Geröstete Griesssuppe Schweinsaltimbocca à la Romana Weissweinsotto Ratatouille Moccacreme	Geröstete Griesssuppe Pfälzer Rüeblischnitzel à la Romana Weissweinsotto Ratatouille Moccacreme	Bouillon mit Tomaten Schweinsaltimbocca à la Romana Weissweinsotto Ratatouille Moccacreme light	Montag - Freitag bieten wir Ihnen von 11.45 - 12.45 Uhr ein reichhaltiges Salatbuffet an 100 gr. CHF 2.60 Menü 1 CHF 17.00 Menü 2 CHF 16.00 Essensbon CHF 170.00 für 10 Essen, 11. gratis Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch Andere Herkunftsländer: Europa = EU Neuseeland = NZ Australien = AUS 	Kaffee, Espresso, CHF 3.50
DI 09.04.	Kressesuppe Pouletbrüstli Calvadosrahmsauce Pommes dauphin Romanesco Blanc Manger mit Kirschsauce	Kressesuppe Valess Plätzli Calvadosrahmsauce Pommes dauphin Romanesco Blanc Manger mit Kirschsauce	Bouillon mit Kresse Pouletbrüstli Calvadosrahmsauce Pommes dauphin Romanesco Blanc Manger mit Kirschsauce light		Mineral natur 2 dl offen CHF 1.80
MI 10.04.	Selleriecremesuppe "Königsberger Klopse" Kalbfleischklösse mit Kapernsauce Salzkartoffeln Randensalat Heidelbeermuffins	Selleriecremesuppe Gemüseklösse mit Kapernsauce Salzkartoffeln Randensalat Heidelbeermuffins	Bouillon mit Sellerie "Königsberger Klopse" Kalbfleischklösse mit Kapernsauce Salzkartoffeln Randensalat Heidelbeermuffins light		Mineral natur 3 dl offen CHF 2.30
DO 11.04.	Spargelcremesuppe Spaghetti Carbonara mit Reibkäse Kopfsalat mit Mais und Rüeblistreifen Tiramisu	Spargelcremesuppe Spaghetti mit Tomatensauce und Reibkäse Kopfsalat mit Mais und Rüeblistreifen Tiramisu	Bouillon mit Spargeln Spaghetti Carbonara mit Reibkäse Kopfsalat mit Mais und Rüeblistreifen Tiramisu light		Mineral natur 5 dl offen CHF 3.50
				Mineral natur 1,5 L Flasche CHF 4.00	
				Mineral mit Aroma 2 dl offen CHF 2.20	
				Mineral mit Aroma 3 dl offen CHF 2.80	
				Mineral mit Aroma 5 dl offen CHF 4.50	
				Mineral mit Aroma 1 L Flasche CHF 6.00	
				Mineral mit Aroma 1,5 L Flasche CHF 7.00	
				Eistee 2 dl offen CHF 2.50	
				Eistee 3 dl offen CHF 3.00	
				Eistee 1.5 L Flasche CHF 7.00	
				Orangensaft 2 dl offen CHF 2.50	
				Pink 2 dl offen CHF 3.00	
				Pink 3 dl offen CHF 3.80	
				Redbull CHF 3.50	
				Schweppes CHF 3.20	
				Schweppes Bitter Lemon 5 dl CHF 4.00	

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		
FR 12.04.	Weissweinsuppe Fischvariation mit Safransauce Ofenkartoffeln auf Gemüsebeet Erdbeer-Kiwisalat	Weissweinsuppe Gemüsewähe mit Mozzarella Gemischter Salat Erdbeer-Kiwisalat	Bouillon mit Lauchstreifen Fischvariation mit Safransauce Ofenkartoffeln auf Gemüsebeet Erdbeer-Kiwisalat	Fischherkunft: Türkei, Russland, Norwegen Dänemark Wildfang, Zucht Montag - Freitag bieten wir Ihnen von 11.45 - 12.45 Uhr ein reichhaltiges Salatbuffet an 100 gr. CHF 2.60 Menü 1 CHF 17.00 Menü 2 CHF 16.00 Sonntagsmenü CHF 23.00 Vegi am Sonntag CHF 20.00 Essensbon CHF 170.00 für 10 Essen, 11. gratis Falls Sie Fragen zu Allergenen haben, so wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal	Bier und Weine Bier mit oder ohne Alkohol CHF 4.00 Weisswein Flasche 5 dl CHF 16.00 Weisswein 1 dl offen CHF 4.00 Rosé Flasche 5dl CHF 16.00 Rosé 1 dl offen CHF 4.00 Rotwein Flasche 5dl CHF 16.00 Rotwein 1 dl offen CHF 4.00  Geschenkidee Kaffeebon für 20 Kaffee, der 21. ist gratis CHF 70.00 
SA 13.04.	Gelbe Peperonisuppe Pouletgeschnetzeltes süss-sauer Asiagemüse Basmatireis Caramelköppli	Gelbe Peperonisuppe Sojageschnetzeltes süss-sauer Asiagemüse Basmatireis Caramelköppli	Bouillon mit Peperoni Pouletgeschnetzeltes süss-sauer Asiagemüse Basmatireis Caramelköppli light		
SO 14.04.	geräuchte Entenbrust (FR) mit Selleriesalat Bärlauchcremesuppe Glacierte Kalbsschulter an Thymianjus Brätlerkartoffeln Erbsen- und Rüebl Mangoparfait mit Erdbeersauce	Bunter Salatteller mit Croutons und Ei Bärlauchcremesuppe Krautwickel an Thymianjus Brätlerkartoffeln Erbsen- und Rüebl Mangoparfait mit Erdbeersauce	geräuchte Entenbrust (FR) mit Selleriesalat Bouillon mit Einlage Glacierte Kalbsschulter an Thymianjus Brätlerkartoffeln Erbsen- und Rüebl Mangoparfait mit Erdbeersauce light		

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.