




Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
MO 15.04.	<p>Selleriesuppe</p> <p>Pouletsaftbraten Bärlauchpolenta Bohnenmix - Gemüse</p> <p>Rhabarberkompott</p>	<p>Selleriesuppe</p> <p>Käseburger Bärlauchpolenta Bohnenmix - Gemüse</p> <p>Rhabarberkompott</p>	<p>Bouillon mit Sellerie</p> <p>Pouletsaftbraten Bärlauchpolenta Bohnenmix - Gemüse</p> <p>Rhabarberkompott light</p>	<p>Montag - Freitag</p> <p>bieten wir Ihnen von 11.45 - 12.45 Uhr ein reichhaltiges Salatbuffet an</p> <p>100 gr. CHF 2.60</p> <p>Menü 1 CHF 17.00</p> <p>Menü 2 CHF 16.00</p> <p>Essensbon CHF 170.00 für 10 Essen, 11. gratis</p> <p>Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch</p> <p>Andere Herkunftsländer:</p> <p>Europa = EU Neuseeland = NZ Australien = AUS</p> 	<p>Kaffee, Espresso, CHF 3.50</p> <p>Schale, Cappuccino CHF 3.80</p> <p>Latte macchiato CHF 4.80</p> <p>Tee, diverse Sorten CHF 3.20</p> <p>Ovomaltine, Schokolade 2 dl CHF 3.80</p> <p>Milch warm oder kalt 2 dl CHF 2.00</p> <p>Mineral natur 2 dl offen CHF 1.80</p> <p>Mineral natur 3 dl offen CHF 2.30</p> <p>Mineral natur 5 dl offen CHF 3.50</p> <p>Mineral natur 1,5 L Flasche CHF 4.00</p> <p>Mineral mit Aroma 2 dl offen CHF 2.20</p> <p>Mineral mit Aroma 3 dl offen CHF 2.80</p> <p>Mineral mit Aroma 5 dl offen CHF 4.50</p> <p>Mineral mit Aroma 1 L Flasche CHF 6.00</p> <p>Mineral mit Aroma 1,5 L Flasche CHF 7.00</p> <p>Eistee 2 dl offen CHF 2.50</p> <p>Eistee 3 dl offen CHF 3.00</p> <p>Eistee 1,5 L Flasche CHF 7.00</p> <p>Orangensaft 2 dl offen CHF 2.50</p> <p>Pink 2 dl offen CHF 3.00</p> <p>Pink 3 dl offen CHF 3.80</p> <p>Redbull CHF 3.50</p> <p>Schweppes CHF 3.20</p> <p>Schweppes Bitter Lemon 5 dl CHF 4.00</p>
DI 16.04.	<p>Gemüsecremesuppe</p> <p>Blätterteigpastetli mit Kalbfleischfüllung und Brätkügeli Erbsli a la creme</p> <p>Zitronencreme</p>	<p>Gemüsecremesuppe</p> <p>Blätterteigpastetli mit Gemüsefüllung Tofuwürfeli</p> <p>Zitronencreme</p>	<p>Gemüsebouillon mit Buchstaben</p> <p>Blätterteigpastetli mit Kalbfleischfüllung und Brätkügeli Erbsli a la creme</p> <p>Zitronencreme light</p>		
MI 17.04.	<p>Zucchetticremesuppe</p> <p>Schwedenbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen Pommes rissolées Mischgemüse</p> <p>Ananassalat mit gerösteten Pinienkernen</p>	<p>Zucchetticremesuppe</p> <p>Gefüllte Tomate mit Dörrzwetschgen und Soja Pommes rissolées Mischgemüse</p> <p>Ananassalat mit gerösteten Pinienkernen</p>	<p>Bouillon mit Zucchini</p> <p>Schwedenbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen Pommes rissolées Mischgemüse</p> <p>Ananassalat mit gerösteten Pinienkernen</p>		
DO 18.04.	<p>Rüebliuppe</p> <p>Trutengeschnetzeltes (FR) Orientalische Art Reis mit Mandeln Chinakohlsalat</p> <p>Aprikosenjoghurt</p>	<p>Rüebliuppe</p> <p>Kichererbsen Orientalische Art Reis mit Mandeln Chinakohlsalat</p> <p>Aprikosenjoghurt</p>	<p>Bouillon mit Rüebli</p> <p>Trutengeschnetzeltes (FR) Orientalische Art Reis mit Mandeln Chinakohlsalat</p> <p>Aprikosenjoghurt light</p>		

	Karfreitag	Karfreitag	Karfreitag		
Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		
FR 19.04.	Griess Suppe Paniertes Seelachs mit Remouladensauce Kartoffelsalat und Tomatensalat Hausgemachte Zwetschgen-Mohnschnitte	Griess Suppe Panierte Aubergine mit Remouladensauce Kartoffelsalat und Tomatensalat Hausgemachte Zwetschgen-Mohnschnitte	Bouillon mit Lauch Paniertes Seelachs mit Remouladensauce Kartoffelsalat und Tomatensalat Hausgemachte Zwetschgen-Mohnschnitte light	Fischherkunft: Alaska Nordostatlantik	Bier und Weine
SA 20.04.	Apfel-Ingwersuppe Hörnli mit Hackfleischsauce Broccoliröschen Reibkäse Pralinecreme	Apfel-Ingwersuppe Hörnli mit Tofugehacktem Broccoliröschen Reibkäse Pralinecreme	Bouillon mit Gemüsebrunaise Hörnli mit Hackfleischsauce Broccoliröschen Reibkäse Pralinecreme light	Montag - Freitag bieten wir Ihnen von 11.45 - 12.45 Uhr ein reichhaltiges Salatbuffet an 100 gr. CHF 2.60	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
	Ostern	Ostern	Ostern	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	 Geschenkidee Kaffeebon für 20 Kaffee, der 21. ist gratis CHF 70.00 
SO 21.04.	Spargelsalat mit Radiesli- Vinaigrette Flädli Suppe Lammrücken (NE) Provenzale Kartoffelgratin Bohnenbündeli Frische Erdbeeren mit Rahm	Spargelsalat mit Radiesli- Vinaigrette Flädli Suppe Quornplätzli Provenzale Kartoffelgratin Princessbohnen Frische Erdbeeren mit Rahm	Spargelsalat mit Radiesli- Vinaigrette Flädli Suppe Lammrücken (NE) Provenzale Kartoffelgratin Bohnenbündeli Frische Erdbeeren mit Rahm	Falls Sie Fragen zu Allergenen haben, so wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal	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.