





Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
<b>MO</b> 16.09.	Creme "Choisy"  Schweinshaxe "Gremolata" Zitronenrisotto Kräuter Grilltomate  Vermicelles mit Rahm	Bouillion mit Gemüse Julienne  Tofuplätzli "Gremolata" Zitronenrisotto Kräuter Grilltomate  Vermicelles mit Rahm	Bouillion mit Gemüse Julienne  Schweinshaxe "Gremolata" Zitronenrisotto Kräuter Grilltomate  Vermicelles light	<b>Montag - Freitag</b>  bieten wir Ihnen von 11.45 - 12.45 Uhr ein reichhaltiges Salatbuffet an  <b>100 gr. CHF 2.60</b>  <b>Menü 1 CHF 17.00</b>  <b>Menü 2 CHF 16.00</b>  <b>Essensbon CHF 170.00</b> <b>für 10 Essen, 11. gratis</b>  <b>Falls nicht anderes</b> <b>erwähnt, verwenden</b> <b>wir ausschliesslich</b> <b>Schweizer Fleisch</b>  <b>Andere Herkunftsländer:</b>  Europa = EU Neuseeland = NZ Australien = AUS   	Kaffee, Espresso, CHF 3.50 Schale, Cappuccino CHF 3.80 Latte macchiato CHF 4.80 Tee, diverse Sorten CHF 3.20 Ovomaltine, Schokolade 2 dl CHF 3.80 Milch warm oder kalt 2 dl CHF 2.00 Mineral natur 2 dl offen CHF 1.80 Mineral natur 3 dl offen CHF 2.30 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
<b>Di</b> 17.09.	Kürbiscremesuppe  Pouletgeschnetzeltes an Calvados Rahmsauce Polenta Erbsen  Apfelschnitze mit Vanillecreme	Kürbiscremesuppe  Quorngeschnetzeltes an Calvados Rahmsauce Polenta Erbsen  Apfelschnitze mit Vanillecreme	Bouillon mit Kürbis  Pouletgeschnetzeltes an Calvados Rahmsauce Polenta Erbsen  Apfelschnitze mit Vanillecreme light		
<b>MI</b> 18.09.	Kartoffel-Lauchsuppe  Cannelloni mit Rindfleischfüllung, serviert mit gemischtem Salat  Basler Lächerlischaum	Kartoffel-Lauchsuppe  Cannelloni Ricotta-Spinat Füllung, serviert mit gemischtem Salat  Basler Lächerlischaum	Bouillon mit Lauchstreifen  Cannelloni mit Rindfleischfüllung, serviert mit gemischtem Salat  Basler Lächerlischaum light		
<b>DO</b> 19.09.	Weisse Bohnensuppe  Paniertes Schweineschnitzel garniert mit Zitronenschnitz Crispy Sticks Karottenstäbli  Aprikosen-Quark Creme	Weisse Bohnensuppe  Paniertes Sojaschnitzel garniert mit Zitronenschnitz Crispy Sticks Karottenstäbli  Aprikosen-Quark Creme	Bouillon mit Gemüsebrunoise  Paniertes Schweineschnitzel garniert mit Zitronenschnitz Crispy Sticks Karottenstäbli  Aprikosen-Quark Creme light		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		
<b>FR</b> 20.09.	Selleriecremesuppe  Wolfsbarschfilet mit frischen Kräutern Gemüsenüdeli Bunter Salat  Frische Zwetschgen	Selleriecremesuppe  Gemüsebratlinge mit Kräutersauce Gemüsenüdeli Bunter Salat  Frische Zwetschgen	Bouillon mit Sellerie  Wolfsbarschfilet mit frischen Kräutern Gemüsenüdeli Bunter Salat  Frische Zwetschgen	<b>Fischherkunft:</b> Zucht <b>Griechenland</b>  <b>Montag - Freitag</b> bieten wir Ihnen von <b>11.45 - 12.45 Uhr</b> ein reichhaltiges Salatbuffet an <b>100 gr. CHF 2.60</b>  <b>Menü 1 CHF 17.00</b> <b>Menü 2 CHF 16.00</b> <b>Sonn-/Feiertagsmenü CHF 23.00</b> <b>Vegi am Sonntag CHF 20.00</b> <b>Essensbon CHF 170.00</b> für 10 Essen, 11. gratis  <b>Falls Sie Fragen zu</b> <b>Allergenen haben, so</b> <b>wenden Sie sich bitte</b> <b>an unser Fachpersonal</b>	<b>Bier und Weine</b>  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   <b>Geschenkidee</b> Kaffeebon für 20 Kaffee, der 21. ist gratis CHF 70.00 
<b>SA</b> 21.09.	Pilzcremesuppe  Kalbsbrustschnitte mit Rosmarinjus Zuchettipüree Geschmorter Brüsseler  Moccaschaum mit Whiskysauce	Pilzcremesuppe  Gefüllte Zucchini mit Rosmarinjus Zuchettipüree Geschmorter Brüsseler  Moccaschaum mit Whiskysauce	Bouillon mit Pfälzer Rüebl  Kalbsbrustschnitte mit Rosmarinjus Zuchettipüree Geschmorter Brüsseler  Moccaschaum mit Whiskysauce light		
<b>SO</b> 22.09.	Quiche Lorraine  Tobinambursüppchen  Schweins Carré am Stück gebraten mit Pfeffersauce Gnocchi Romanisch Art Gedünsteter Wirsing  Schwarzwälderschnitte	Lauchquiche  Tobinambursüppchen  Rüeblischnitzel in Ei gebraten Pfeffersauce Gnocchi Romanisch Art Gedünsteter Wirsing  Schwarzwälderschnitte	Quiche Lorraine  Bouillon mit Tobinambur  Schweins Carré am Stück gebraten mit Pfeffersauce Gnocchi Romanisch Art Gedünsteter Wirsing  Schwarzwälderschnitte 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.

**ALKOHOL schenken**  
**wir an Jugendliche unter**  
**18 Jahren nicht aus!!**