

	<b>Fleisch /Fisch Menu CHF 19.50</b>	<b>Vegetarisches Menu CHF 18.50</b>
<b>Montag 20. Oktober</b>	Selleriesuppe mit Apfel *** Hackbraten (Rind/Schwein) Grobsensauce Tagliatelle Erbsen französische Art *** Aprikosenjoghurt	Selleriesuppe mit Apfel *** Gemüsebraten Grobsensauce Tagliatelle Erbsen französische Art *** Aprikosenjoghurt
<b>Dienstag 21. Oktober</b>	Karottensuppe mit Kerbel *** Kalbsleberli mit Apfelrahmsauce Kartoffel-Sellerie-Stampf Randensalat *** Caramel-Köpfli	Karottensuppe mit Kerbel *** Gefüllte Paprika mit Spinat und Fetakäse Kartoffel-Sellerie-Stampf Randensalat *** Caramel-Köpfli
<b>Mittwoch 22. Oktober</b>	Grüne Bohnensuppe *** Paniertes Pouletbrustschnitzel Zitronenscheibe Potatoes Wedges Kohlrabi a la creme *** Käsekuchen	Grüne Bohnensuppe *** Zucchettischiffle gefüllt Vegetarische Jus Potatoes Wedges Kohlrabi a la creme *** Käsekuchen
<b>Donnerstag 23. Oktober</b>	Basler Mehlsuppe *** Hirschgeschnetzelt (EU) Wacholderrahmsauce Spätzliteigwaren Kürbisgemüse *** Frische Trauben	Basler Mehlsuppe *** Tofu Ragout Wacholderrahmsauce Spätzliteigwaren Kürbisgemüse *** Frische Trauben
<b>Freitag 24. Oktober</b>	Kressesuppe *** Thunfischsteak Tomaten-Olivensauce Butterkartoffeln Broccoliröschen *** Marmorkuchen	Kressesuppe *** Auberginen Piccata Tomaten-Olivensauce Butterkartoffeln Broccoliröschen *** Marmorkuchen



Samstag  
25. Oktober

#### Fleisch /Fisch Menu CHF 19.50

Maiscremesuppe  
\*\*\*  
Hausgemachte  
Lasagne (Rindfleisch)  
mit Tomatensauce  
und Nüsslisalat  
\*\*\*  
Mango-Quark

#### Vegetarisches Menu CHF 18.50

Maiscremesuppe  
\*\*\*  
Hausgemachte  
Gemüelasagne  
mit Tomatensauce  
und Nüsslisalat  
\*\*\*  
Mango-Quark

Sonntag  
26. Oktober

Am Sonntag verwöhnen wir Sie mit unserem Sonntagsmenu

#### Fleisch /Fisch Menu CHF 23.00

Romanescosuppe  
\*\*\*  
Schweinefilet am Stück gebraten  
Steinpilzsauce  
Gemüsenüdeli  
Federkohl  
\*\*\*  
Meringue mit Rahm

#### Vegetarisches Menu CHF 20.00

Romanescosuppe  
\*\*\*  
Vegetarisches Plätzli  
Steinpilzsauce  
Gemüsenüdeli  
Federkohl  
\*\*\*  
Meringue mit Rahm

#### Wochenhit CHF 13.00

Hauptgang  
  
Bunte Salatvariation  
Vom Buffet  
mit gebackenem  
Camembert und  
Preiselbeeren

#### Wochenspezial CHF 15.00

Hauptgang  
  
"Gemüseteller"  
mit Marktfrischen  
Gemüsen  
und knusprigen Rösti Pick  
gefüllt mit  
Kräuterfrischkäse

#### Salatbuffet

Beilagen Salat  
CHF 4.50  
  
Mittlerer Salatteller  
CHF 7.50  
  
Grosser Salatteller  
CHF 12.00

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.

*Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Brot-, Back- und Konditoreiwaren.*

*Andere Herkunftsländer: Europa = EU / Neuseeland = NZ / Australien = AUS / Ungarn = U Lamm kann mit nichthormonellen Leistungsförderer wie Antibiotika erzeugt worden sein*

*Fischfang / Herkunft: FAO 71 Pazifik / Vietnam*