




Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
<b>Mo</b> 19.04.	Broccolicremesuppe  Schweinshohrücken gebraten Steinpilzsauce Kartoffelstock Rübligemüse mit Peterli  Tiroler Nusscake	Broccolicremesuppe  Valess Schnitzel Steinpilzsauce Kartoffelstock Rübligemüse mit Peterli  Tiroler Nusscake	Bouillon mit Broccoli  Schweinshohrücken gebraten Steinpilzsauce Kartoffelstock Rübligemüse mit Peterli  Tiroler Nusscake light	<b>Montag - Freitag</b>  Derzeit bieten wir Ihnen anstelle unseres Salatbuffets einen Salatteller an.  <b>CHF 3.00</b>  Menü 1 <b>CHF 17.00</b>  Menü 2 <b>CHF 16.00</b>  Essensbon <b>CHF 170.00</b> für 10 Essen, 11. gratis  <i><b>Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch</b></i>  Andere Herkunftsländer:  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> 20.04.	Gemüsecremesuppe  Blätterteigpastetli mit Kalbfleischfüllung und Brätkügeli Erbsli a la creme  Himbeercreme	Gemüsecremesuppe  Blätterteigpastetli mit Gemüsefüllung Tofuwürfeli  Himbeercreme	Gemüsebouillon mit Buchstaben  Blätterteigpastetli mit Kalbfleischfüllung und Brätkügeli Erbsli a la creme  Himbeercreme light		
<b>Mi</b> 21.04.	Selleriesuppe  Poulet-Bärlauch Braten Polenta Bohnenmix - Gemüse  Karamellisierte Apfelschnitze	Selleriesuppe  Gemüseburger Polenta Bohnenmix - Gemüse  Karamellisierte Apfelschnitze	Bouillon mit Sellerie  Poulet-Bärlauch Braten Polenta Bohnenmix - Gemüse  Apfelschnitze		
<b>Do</b> 22.04.	Pfälzerrüebliuppe  Trutengeschnetzeltes (FR) Orientalische Art Reis mit Mandeln Zuckerhutsalat  Aprikosenjoghurt	Pfälzerrüebliuppe  Kichererbsen Orientalische Art Reis mit Mandeln Zuckerhutsalat  Aprikosenjoghurt	Bouillon mit Pfälzer  Trutengeschnetzeltes (FR) Orientalische Art Reis mit Mandeln Zuckerhutsalat  Aprikosenjoghurt light		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Fisch Herkunft Nordostpazifik Holland	Bier und Weine
<b>Fr</b> 23.04.	Pilzcremesuppe  Paniertes Seelachs mit Remouladensauce Kartoffelsalat und Tomatensalat  Hausgemachte Zwetschgen-Mohnschnitte	Pilzcremesuppe  Panierte Aubergine mit Remouladensauce Kartoffelsalat und Tomatensalat  Hausgemachte Zwetschgen-Mohnschnitte	Bouillon mit Pilzli  Paniertes Seelachs mit Remouladensauce Kartoffelsalat und Tomatensalat  Hausgemachte Zwetschgen-Mohnschnitte light	Derzeit bieten wir Ihnen anstelle unseres Salatbuffets einen Salatteller an.  <b>CHF 3.00</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>Sa</b> 24.04.	Apfel-Ingwersuppe  Hackbaten Estragonrahmsauce Fusilli Teigwaren Blumenkohl Mimosa  Pralinecreme	Apfel-Ingwersuppe  Vegetarischer Baten Estragonrahmsauce Fusilli Teigwaren Blumenkohl Mimosa  Pralinecreme	Bouillon mit Gemüsebrunise  Hackbaten Estragonrahmsauce Fusilli Teigwaren Blumenkohl Mimosa  Pralinecreme light		<b>Menü 1</b> CHF 17.00 <b>Menü 2</b> CHF 16.00 <b>Sonntagsmenü</b> CHF 23.00 <b>Vegetarisch am Sonntag</b> CHF 20.00
<b>So</b> 25.04.	Safranrisotto mit Riesencrevetten  Spargelcremesuppe  Wiener Kalbsrahmgulasch mit Champignons Pommes rissolées Mischgemüse  Ananassalat mit gerösteten Pinienkernen	Safranrisotto mit Zuckerschoten  Spargelcremesuppe  Gemüsegulasch mit Champignons Pommes rissolées Mischgemüse  Ananassalat mit gerösteten Pinienkernen	Safranrisotto mit Riesencrevetten  Spargelcremesuppe  Wiener Kalbsrahmgulasch mit Champignons Pommes rissolées Mischgemüse  Ananassalat mit gerösteten Pinienkernen	<b>Feiertagsmenü</b> <b>Spezialpreis</b>  <b>Essensbon</b> CHF 170.00 für 10 Essen, 11. gratis  <b>Falls Sie Fragen zu Allergenen haben, so wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal</b>	<b>ALKOHOL schenken wir an Jugendliche unter 18 Jahren nicht aus!!</b>

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.