		0 4	
ha	nn		

Menüplan Woche 21 23. Mai - 29. Mai 2022

Leitung Küche Oliver Lippert

						Preise
Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Kaffee, Espresso,	CHF 3.50
Mo 23.05.	Apfel- Ingwer Suppe	Apfel- Ingwer Suppe	Bouillon mit Apfelwürfel	Montag - Freitag	Schale, Cappuccino	CHF 3.80
	Kalbgeschnetzeltes "Zürcher Art"	Tofugeschnetzeltes "Zürcher Art"	Kalbgeschnetzeltes "Zürcher Art"		Latte macchiato	CHF 4.80
	Röstigaletten Broccoliröschen	Röstigaletten Broccoliröschen	Röstigaletten Broccoliröschen	Derzeit bieten wir Ihnen	Tee, diverse Sorten	CHF 3.20
	Frische Ananas	Frische Ananas	Frische Ananas	anstelle unseres	Ovomaltine, Schokolade 2 dl	CHF 3.80
				Salatbuffets einen Salatteller an.	Milch warm oder kalt 2 dl	CHF 2.00
Di 24.05.	Zucchetticremesuppe	Zucchetticremesuppe	Bouillon mit Zucchetti	CHF 3.00	Mineral natur 2 dl offen	CHF 1.80
24.00.	Hackbraten (Rind/Schwein)	Gemüse-Hackbraten	Hackbraten (Rind/Schwein)		Mineral natur 3 dl offen	CHF 2.30
	an grüner Pfeffersauce Butternüdeli	an grüner Pfeffersauce Butternüdeli	an grüner Pfeffersauce Butternüdeli		Mineral natur 5 dl offen	CHF 3.50
	Erbsen Französische Art	Erbsen Französische Art	Erbsen Französische Art	Menü 1 CHF 17.00	Mineral natur 1,5 L Flasche	CHF 4.00
	Haselnusscreme	Haselnusscreme	Haselnusscreme light		Mineral mit Aroma 2 dl offen	CHF 2.20
Mi				Menü 2 CHF 16.00	Mineral mit Aroma 3 dl offen	CHF 2.80
25.05.	Kichererbsensuppe	Kichererbsensuppe	Bouillon mit Kichererbsen	Essensbon CHF 170.00 für 10 Essen, 11. gratis	Mineral mit Aroma 5 dl offen	CHF 4.50
	Schweinsschnitzel mit Tomaten und Oliven	Sojaschnitzel mit Tomaten und Oliven	Schweinsschnitzel mit Tomaten und Oliven	nicht gültig für Sonn- und Feiertag	Mineral mit Aroma 1 L Flasche	CHF 6.00
	Kräuterpolenta	Kräuterpolenta	Kräuterpolenta		Mineral mit Aroma 1,5 L Flasche	CHF 7.00
	Butterbohnen Blanc Battu mit Pfirsichmousse	Butterbohnen Blanc Battu mit Pfirsichmousse	Butterbohnen Blanc Battu mit Pfirsichmousse	Falls nicht anderes erwähnt, verwenden	Eistee 2 dl offen	CHF 2.50
		Auffahrt	light Auffahrt	Wii dassoriiicssiion	Eistee 3 dl offen	CHF 3.00
Do 26.05.	Auffahrt Randencarpaccio mit Schafskäse	Randencarpaccio mit Schafskäse	Randencarpaccio mit Schafskäse	Schweizer Fleisch	Eistee 1,5 L Flasche	CHF 7.00
	Haferflocken-Lauchsuppe	Gemüsebouillon mit Einlage	Gemüsebouillon mit Einlage	Andere Herkunftsländer:	Orangensaft 2 dl offen	CHF 2.50
	Maispoulardenbrüstchen (FR) Schnittlauchsauce	Gemüseplätzli Schnittlauchsauce	Maispoulardenbrüstchen (FR) Schnittlauchsauce	Europa = EU / Neuseeland = NZ Australien = AUS	Schweppes	CHF 3.20
	Quarkspätzli Peperonata	Quarkspätzli Peperonata	Quarkspätzli Peperonata	Lamm kann mit nichthormonellen Leistungsförderer wie Antibiotika erzeugt	Schweppes Bitter Lemon 5 dl	CHF 4.00
	Erdbeeren mit Vanilleglace	Erdbeeren mit Vanilleglace	Erdbeeren mit Vanilleglace light	worden sein	Redbull	CHF 3.50

10	ha	nn	ter

Menüplan Woche 21 23. Mai - 29. Mai 2022

Leitung Küche Oliver Lippert

Menü I Blumenkohlcremesuppe Fischstäbli Remouladensauce Kartoffelsalat Tomatensalat Rumsavarin mit Rahm	Menü II Vegetarisch Blumenkohlcremesuppe Gemüsenuggets Remouladensauce Kartoffelsalat Tomatensalat	Diabetes Menü Bouillon mit Blumenkohlröschen Fischstäbli Remouladensauce Kartoffelsalat	Fisch Herkunf Wildfang Nordwestpazif	ik	Bier und Weine	
Fischstäbli Remouladensauce Kartoffelsalat Tomatensalat	Gemüsenuggets Remouladensauce Kartoffelsalat	Fischstäbli Remouladensauce	Wildfang	ik		
Remouladensauce Kartoffelsalat Tomatensalat	Remouladensauce Kartoffelsalat	Remouladensauce				
Kartoffelsalat Tomatensalat	Kartoffelsalat				Bier mit oder ohne Alkohol	CHF 4.00
	l omatensalat	T			Weisswein Flasche 5 dl	CHF 16.00
	Rumsavarin mit Rahm	Tomatensalat Rumsavarin mit Rahm light	Derzeit bieten wir Ihnen anstelle unseres Salatbuffets einen Salatteller an.		Weisswein 1 dl offen	CHF 4.00
					Rosé Flasche 5dl	CHF 16.00
Duckatakanauna	Duebetehengung	Duahatahanauna			Rosé 1 dl offen	CHF 4.00
			CHF 3.00		Rotwein Flasche 5dl	CHF 16.00
Trutengeschnetzeltes (FR) Massamancurry Basmatireis	Reis Pfanne mit frischem Gemüse Eisbergsalat	Trutengeschnetzeltes (FR) Café de Paris Sauce Tomatenspätzli	Menü 1 CI	HF 17.00	Rotwein 1 dl offen	CHF 4.00
Eisbergsalat	,	Kohlrabi a la creme	Menü 2 Ci	HF 16.00	137	
Griessköpfli mit Fruchtsauce	Griessköpfli mit Fruchtsauce	Griessköpfli mit Fruchtsauce light	Sonntagsmenü C	HF 23.00		
			Vegi am Sonntag Cl	HF 20.00		
Anti Pasti mit Guacamole	Anti Pasti mit Guacamole	Anti Pasti mit Guacamole	wenden Sie sich bitte Wi		CHF 70.00	B
Weissweinsuppe	Weissweinsuppe	Bouillon mit Gemüsebrunoise				
Glacierte Kalbsschulter Sauce Foyot Brätlerkartoffeln grüner Spargel	grüner Spargel Sauce Foyot Brätlerkartoffeln	Glacierte Kalbsschulter Sauce Foyot Brätlerkartoffeln grüner Spargel			ALKOHOL schen	unter
Donauwellen	Donauwellen	Donauwellen light				
	Buchstabensuppe Trutengeschnetzeltes (FR) Massamancurry Basmatireis Eisbergsalat Griessköpfli mit Fruchtsauce Anti Pasti mit Guacamole Weissweinsuppe Glacierte Kalbsschulter Sauce Foyot Brätlerkartoffeln grüner Spargel	Rumsavarin mit Rahm Buchstabensuppe Trutengeschnetzeltes (FR) Massamancurry Basmatireis Eisbergsalat Griessköpfli mit Fruchtsauce Anti Pasti mit Guacamole Weissweinsuppe Glacierte Kalbsschulter Sauce Foyot Brätlerkartoffeln grüner Spargel Reis Pfanne mit frischem Gemüse Eisbergsalat Griessköpfli mit Fruchtsauce Anti Pasti mit Guacamole Weissweinsuppe Glacierte Kalbsschulter Sauce Foyot Brätlerkartoffeln grüner Spargel Brätlerkartoffeln Brätlerkartoffeln	Rumsavarin mit Rahm Rumsavarin mit Rahm light Buchstabensuppe Trutengeschnetzeltes (FR) Massamancurry Basmatireis Eisbergsalat Griessköpfli mit Fruchtsauce Ight Anti Pasti mit Guacamole Weissweinsuppe Weissweinsuppe Glacierte Kalbsschulter Sauce Foyot Brätlerkartoffeln grüner Spargel Brätlerkartoffeln grüner Spargel Brätlerkartoffeln grüner Spargel	Rumsavarin mit Rahm Rumsavarin mit Rahm light Buchstabensuppe Buchstabensuppe Buchstabensuppe Buchstabensuppe CHF 3.00 CHF 3	Rumsavarin mit Rahm Rumsavarin mit Rahm light Buchstabensuppe Buchstabensuppe Buchstabensuppe Buchstabensuppe Buchstabensuppe Buchstabensuppe CHF 3.00 CHF 3.00 CHF 17.00 Ansamanacurry Basmatireis Eisbergsalat Bisbergsalat CHF 17.00 Griessköpfli mit Fruchtsauce Griessköpfli mit Fruchtsauce Briessköpfli mit Fruchtsauce Griessköpfli mit Fruchtsauce Bouillon mit Gemüsebrunoise Weissweinsuppe Weissweinsuppe Weissweinsuppe Glacierte Kalbsschulter Sauce Foyot Brätterkartoffeln grüner Spargel Glacierte Kalbsschulter Sauce Foyot Brätterkartoffeln grüner Spargel Brätterkartoffeln grüner Spargel	Rumsavarin mit Rahm light Rossé Flasche 5dl Rosé Flasche 5dl Rotwein 1 dl offen Rotwein Flasche 5dl Ro

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.