



	Tagesmenü		Vegetarisches Menü		Abendmenü	
		CHF		CHF		CHF
MO	Gemüsecremesuppe oder gemischter Salat	16.50	Gemüsecremesuppe oder gemischter Salat	14.50	Bunter Käsesalat oder Cervelat Gulasch	15.50 12.50
	Emmentaler Brät Schnitzel Bratkartoffeln, Bohnen Ananassalat	3.00	Sellerie Cordon Bleu mit Bratkartoffeln Ananassalat	3.00		
DI	Geröstete Griesssuppe oder gemischter Salat	19.50	Geröstete Griesssuppe oder gemischter Salat	14.50	Hauspastete garniert oder Käseschnitte mit Birne	15.50 13.50
	Poulet Ragout mit Paprika Langkornreis und Pak Choi Gebrannte Creme	3.00	Fregola Sarda mit Gemüse Gebrannte Creme	3.00		
MI	Geflügelsuppe oder gemischter Salat	18.50	Geflügelsuppe	4.50	Lyoner mit Essiggurken und Ei	13.50
	Schweinsvoressen mit Gemüse geschmort dazu cremige Bramata Quarkcreme	3.00	Salat vom Buffet / Preis nach Grösse Spinatwähe Quarkcreme	7.50 3.00	oder urchige Käsehörnli mit Kompott	12.50
DO	Suppe Gärtnerinnenart oder gemischter Salat	20.50	Suppe Gärtnerinnenart oder gemischter Salat	14.50	Kalter Fleischkäse mit Senf oder Milchreis mit Kompott	13.50 11.50
	Mageres Siedfleisch Salzkartoffeln und Ackergemüse Rotweinzwetschgen mit Glacé	3.00	Polenta «Pizzaiolo» Rotweinzwetschgen mit Glacé	3.00		
FR	Brotsuppe oder gemischter Salat	18.50	Brotsuppe oder gemischter Salat	14.50	Wienerli mit Kartoffelsalat oder gefüllte Eier	15.50 13.50
	Zanderfilet meunière Auf Kartoffellauchgemüse «Caramelchöpfli»	3.00	Spanische Tortilla mit Sauerrahmdip «Caramelchöpfli»	3.00		
SA	Broccoli Cremesuppe oder gemischter Salat	16.50	Broccoli Cremesuppe oder gemischter Salat	14.50	Währschafte Gerstensuppe oder Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	10.50 12.50
	«Ghackets Rind» mit Hörnli dazu hausgemachtes Apfelmus Prussiens	1.50	«Ghackets Quorn» mit Hörnli dazu hausgemachtes Apfelmus Prussiens	1.50		
SO	Leichte Kartoffelsuppe oder gemischter Salat	23.50	Leichte Kartoffelsuppe oder gemischter Salat	18.50	Reichhaltiger Kalter Teller oder «Birchermüesli»	15.50 12.00
	Hausgemachter Rehpfeffer dazu «Butterspätzli» Maroni und Rosenkohl Meringues mit Vermicelles	4.00	Herbstteller mit «Spätzli» Rosenkohl, Kastanien und gefüllter Apfel Meringues mit Vermicelles	4.00		
Wochen- hit	Rippli mit Sauerkraut und Salzkartoffeln oder Spaghetti Napoli					18.50 11.50
	Dazu servieren wir Tagessuppe oder Salat Unser Tageskoch gibt Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene. Wir wünschen «En Guete»					