



Tagesmenü			Vegetarisches Menü			Abendmenü		
		CHF			CHF			CHF
MO	Gemüsecremesuppe oder gemischter Salat	17.50	Gemüsecremesuppe oder gemischter Salat	14.50	Fruchtwähe mit Rahm oder kalter Teller garniert	7.50		15.50
	Speck gekocht Pommes Savojarde Dörrbohnen Trauben	1.00	Risotto mit Dörrtomaten und Kräutermascarpone Trauben	1.00				
DI	Blumenkohlsuppe oder gemischter Salat	14.50	Blumenkohlsuppe oder gemischter Salat	14.50	Kalter Teller garniert oder Götterspeise mit Kompott	15.50		10.50
	Gemüseravioli an leichter Käsesauce Meringues mit Rahm	3.00	Gemüseravioli an leichter Käsesauce Meringues mit Rahm	3.00				
MI	Hafercremesuppe oder gemischter Salat	19.50	Hafercremesuppe Salat vom Buffet / Preis nach Grösse	4.50	Kalter Teller garniert oder Kürbissuppe mit Kernen	15.50		9.50
	Pouletgeschneitztes an Rahmsauce, Kartoffelkroketten Blumenkohl Birnenwähe	4.00	Wirzwähe Birnenwähe	7.50 4.00				
DO	Leichte Zucchettisuppe oder gemischter Salat	21.50	Leichte Zucchettisuppe oder gemischter Salat	14.50	«Gschwellti mit Chäs» oder kalter Teller garniert	15.50		15.50
	Rindsgulasch mit Rotwein geschmort, Kartoffelstock glasierte Karotten Gebrannte Creme	3.00	Kartoffelgnocchi mit Basilikumpesto und Sbrinz Gebrannte Creme	3.00				
FR	Geröstete Griesssuppe oder gemischter Salat	18.50	Geröstete Griesssuppe oder gemischter Salat	14.50	Kalter Teller garniert oder «Birchermüesli» mit Rahm	15.50		12.00
	Zanderstreifen an Schnittlauchsauce im Reiring Romanesco Schoggimuffin	4.00	Knusprige Röstirollen mit Fischkäse gefüllt auf Gemüsebeet Schoggimuffin	4.00				
SA	Broccolicremesuppe oder gemischter Salat	16.50	Broccolicremesuppe oder gemischter Salat	14.50	Kalter Teller garniert oder Geflügelsalat mit Früchten und Curry	15.50		15.50
	Spaghetti Bolognese Apfelküchlein mit Vanillesauce	4.00	Spaghetti mit Wirzrahmsauce Apfelküchlein mit Vanillesauce	4.00				
SO	Bouillon Celestine oder gemischter Salat	22.50	Bouillon Celestine oder gemischter Salat	18.50	Reichhaltiger kalter Teller oder Salatteller mit Ei	15.50		13.50
	Wildschweingeschnitztes an Ginrahmsauce mit Spätzli und Rosenkohl Caramelköppli	4.00	Herbstlicher Teller mit Spätzli Rosenkohl, Marroni und Apfel Caramelköppli	4.00				
Wochen- hit	Blätterteigpastetli gefüllt mit Bräthügeli, Erbs- und Rüebli oder Spaghetti Napoli							16.50 11.50
	Dazu servieren wir Tagessuppe oder Salat Unser Tageskoch gibt Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene. Wir wünschen «En Guete»							