



	Vorspeisen Mittag	Hauptgänge Mittag		Dessert Mittag	Abend
	Salat, Suppe und Dessert inkl.	Menu I Fr. 25.80.– (AHV Fr.22.80.–)	Menu II Vegetarisch Fr. 25.80.– (AHV Fr.22.80.–)	Dessert	Abendessen
Montag	Kürbissuppe	Pouletbrüstli an rosa Pfeffersauce mit Zucchini und Spiralen	Quornschnitzel an rosa Pfeffersauce mit Zucchini und Spiralen	Bananenquark mit Fruchtsauce	Wurst-Käsesalat mit frischem Brot
Dienstag	Zitronengras-Suppe	Schweinsragout mit Broccoli und Polenta-Halbmond	Sojaragout mit Broccoli und Polenta-Halbmond	Marmorcake	Speckrösti mit Tomaten und Käse überbacken
Mittwoch	Bouillon mit Ei	Hackbraten mit Pilzrahmsauce glasierten Karotten und Kartoffelstock	Vegi Hackbraten mit Pilzrahmsauce glasierten Karotten und Kartoffelstock	Ananassalat	Toast Hawaii
Donnerstag	Champignon-cremesuppe	Rindsgeschnetzeltes an Pommerysensaft mit Kürbis und Reis	Vegigeschnetzeltes an Pommerysensaft mit Kürbis und Reis	Caramelflan mit Rahm	Apfel-Quarkwähe --- Gemüsewähe
Freitag	Gemüsesuppe	Fischstäbchen mit Sauce Tartare Rahmspinat und Salzkartoffeln	Tortellini Ricotta Spinaci in Frischkäsebasilikumsauce	Chriesi Smoothie	Salatteller mit Chäschi
Samstag	Gelberbsensuppe	Lasagne Bolognese auf Tomatensauce	Lasagne Verdura auf Tomatensauce	Schoggicreme mit Birnenwürfel	Rauchlachsteller mit Meerrettichschaum und Blattsalat
Sonntag	Zucchetticreme	Gebratene Kalbslüberli auf Portweinjus mit Apfelspalten und Zwiebelschmelze dazu Röstigaletten	Gebrautes Vegi-Geschnetzeltes mit Apfelspalten und Zwiebelschmelze dazu Röstigaletten	Mini Cremeschnitte	Käseteller mit Trauben und Baumnüsse

#### Fleisch/Fisch-Deklaration

Der Küchenchef und sein Team gibt gerne Auskunft über die Herkunft des Fleisches und des Fisches. (siehe auch Schaukasten am Eingang)

#### Allergene

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

