



	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	Zucchini Creme mit Kokosmilch	Rindsvoressen Burgunder Art mit Bohnen und Polenta	Quorn Geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Bohnen und Polenta	Vanillecreme mit Brombeeren	Salatteller mit gebratenem Cervelat
Dienstag	Minestrone	Thai Curry vom Poulet mit Wokgemüse und Jasminreis	Opa's Schupfnudel Gemüsepfanne	Marmorcake	Pastetli mit Brätchügeli in Pilzrahmsauce
Mittwoch	Brunnenkresse Suppe	Paniertes Schnitzel mit Blumenkohl und Pommes Frites	Paniertes Vegischnitzel mit Blumenkohl und Pommes Frites	Marinierte Erdbeeren mit Rahm	Belegte Brötchen mit Schinken, Salami und Käse
Donnerstag	Käsesuppe mit Croutons	Kalbsadrio mit Senfsauce glasierten Karotten und Kartoffelstock	Blätterteig Pastetli mit Pilz-Gemüseragout	Schoggimousse	Käse Lauch Wähe – Tessiner Kartoffel Wähe
Freitag	Gurken Dill Kaltschale	Fischstäbli mit Tartarsauce Rahmerbsen und Salzkartoffeln	Fusilli mit bunten Cherry Tomaten, Pesto und Ruccola	Wassermelone	Aufschnittteller mit Käse und Fleisch und frischem Brot
Samstag	Rote Peperoni Suppe	Cannelloni mit Rindfleischfüllung	Cannelloni mit mediterraner Gemüsefüllung	Cheesecake mit Fruchtsauce	Rührei mit Speckwürfeli und Schnittlauch
Sonntag	Kartoffel-Pilz Suppe	Siedfleisch auf Meerrettichsauce mit Karotten und Salzkartoffeln	Quornschnitzel auf Meerrettichsauce mit Karotten und Salzkartoffeln	Tiramisu	Melonen mit Rohschinken und Ciabatta

Fleisch/Fisch/Brot-Deklaration

Der Küchenchef und sein Team gibt gerne Auskunft über die Herkunft des Fleisches und des Fisches.

Alle Brote und Gebäcke wurden in der Schweiz produziert. Ausnahmen werden separat deklariert.

(siehe auch Schaukasten am Eingang)

Allergenstoffe

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

Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

