

2022

TAGESMENU

ABENDESSEN

Montag
20. Juni

Bouillon mit Griess
Salat
Reis
"Casimir"
mit Früchten
Mohrenkopf

Tagessuppe

Gratinierte
Rhabarberwähe

Milchkaffee

Dienstag
21. Juni

Basilikum-Cremesuppe
Gemischter Salat
Schweins-Steak mit Rosmarinsauce
Frittierte Kartoffelschnitz
Fruchtkorb

Tagessuppe

Toast
Helene
Milchkaffee

Mittwoch
22. Juni

Bouillon mit Backerbsen
Salat
Wiener Kalbsragout
Nüdeli
Gemischtes Gemüse
Kaffee-Glace

Kaffee Complet

Milchkaffee

Donnerstag
23. Juni

Steinpilz-Cremesuppe
Salat
Geschmorte Saft-Plätzli
Kartoffel-Stock
Rüebli
Panna Cotta mit Chrisi

Tagessuppe

Bärlauch-Ravioli
mit Weisswein-Sauce

Milchkaffee

Freitag
24. Juni

Gemüse-Bouillon mit Eierstich
Gemischter Salat
Chäs-Schnitte
"Oeltrotte"
mit Lauch
Schoko-Creme

Tagessuppe

Ofen-Torri
mit Apfelschnitz

Milchkaffee

Samstag
25. Juni

Ochsen-Schwanz-Suppe
Kalbsbratwurst
vom Grill
mit Salatteller
Bananen-Shake

Tagessuppe
Rohschinken
mit Melone
Brotkorb
Milchkaffee

Sonntag
26. Juni

Bouillon mit Gemüse
Nüsslisalat mit Ei
Kalbs-Rahmschnitzel
Kroketten
Bohnen-Bündeli
Coupé Dänemark

Kaffee Complet

Milchkaffee

WOCHENHIT MONTAG – FREITAG

Tagessuppe
Gemischter Salat
Lasagne
"Oeltrotte"

Tagesdessert

WOCHEN-ABEND-HIT

Schüblig mit Brot
Birchermüesli mit Brot

SAMSTAGS BRUNCH

2. Juli 2022

08.30 – 11.00 Uhr

Anmeldung bis 1. Juli

Reichhaltiges
Frühstücksbuffet
Kaffee, Tee, Cappuccino,
Schale à Discretion
Fr. 24.00

(Kinder bis 12 Jahre reduziert)

PREISE 2022

TAGESMENU	Fr. 18.50
WOCHENHIT	Fr. 18.50
SONNTAGSMENU	Fr. 25.00
FEIERTAGSMENU	Fr. 33.00

Anmeldung bis 10.30 Uhr
unter Tel. 041 624 51 77

VEGETARISCHE VARIANTEN

Fragen Sie das Servicepersonal

Allergie oder Intoleranz? Gerne geben wir Auskunft über unsere Lebensmittel sowie deren Zubereitung.