

Tag	Mittags-Menü 1	Mittags-Menü 2	Mittags-Menü 3
Mo 27.09.	Bataviasalat mit Croûtons Pilzcrèmesuppe Fleischvogel an einer Rotweinsauce dazu hausgemachter Kartoffelstock mit Petersilienkarotten Caramelköpfl	Bataviasalat mit Croûtons Pilzcrèmesuppe Rösti mit Spiegelei dazu dreierlei Gemüse Caramelköpfl	Pilzcrèmesuppe Chicken Nuggets mit Sour Cream Dip dazu eine Salatgarnitur mit Knoblibrot Caramelköpfl
Di 28.09.	Chicoréesalat Bouillon mit Backerbsen Geflügel-Geschnetzeltes Lemon Gras dazu Ingwerreis und eine Früchtgarnitur Joghurt Crème	Chicoréesalat Gemüse-Bouillon mit Backerbsen Gemüse-Quorn-Curry mit Ingwerreis und eine Früchtgarnitur Joghurt Crème	Chicoréesalat Bouillon mit Backerbsen Überbackene Gemüsepilz-Gnocchi-Pfanne mit Alpkäse Joghurt Crème
Mi 29.09.	Zuckerhutsalat Zucchetticrèmesuppe Spaghetti Bolognese mit einer Gemüse-garnitur Früchtekorb	Zuckerhutsalat Zucchetticrèmesuppe Tomaten-Spaghetti Napoli mit frischem Basilikum und einer Gemüse-garnitur Früchtekorb	Zuckerhutsalat Zucchetticrèmesuppe Paniertes Schweins-Kotelett «Wiener Art» dazu Bratkartoffeln und eine bunte Gemüse-garnitur Früchtekorb
Do 30.09.	Selleriesalat Tomatensuppe mit Gin Schweins-Gulasch dazu hausgemachte Knödel und Broccoli mit Mandeln Mousse Tiramisu	Selleriesalat Tomatensuppe mit Gin Hausgemachte Knödel mit Wald-Pilz-Sauce dazu Broccoli mit Mandeln und eine Grilltomate Mousse Tiramisu	Selleriesalat Tomatensuppe mit Gin Kutteln «Tessiner Art» dazu Salzkartoffeln Mousse Tiramisu
Fr 01.10.	Chinakohlsalat Bouillon Mille Fanti Gebratenes Forellenfilet an Hummer-Dillrahmsauce mit Hirsotto und Blattspinat Schoggi Muffins	Chinakohlsalat Gemüse-Bouillon Mille Fanti Gemüse-Hirsotto mit gedünstem Blattspinat und gerösteten Nüssen Schoggi Muffins	Chinakohlsalat Bouillon Mille Fanti «Clochard Rösti» mit Cervelas Stückli und Spiegelei dazu eine Gemüse-garnitur Schoggi Muffins
Sa 02.10.	Gemischter Blattsalat Geflügelcrèmesuppe Rippli und Speck auf Sauerkraut dazu Schnittlauchkartoffeln und Dörrbohnen Glacé Dessert	Gemischter Blattsalat Gemüsecrèmesuppe Gemüse-Käse-Brot-Auflauf mit Sauerkraut Glacé Dessert	Gemischter Blattsalat Geflügelcrèmesuppe Gebackene Poulet-Sticks im Bierteig mit Knobli-Mayonnaise dazu Kartoffeln und Gemüse Glacé Dessert
So 03.10	Winter-Salat Karotten-Ingwer Suppe Rindsstreifen «Stroganoff» dazu Butternüdeli und buntes Mischgemüse Crèmeschnitte	Winter-Salat Karotten-Ingwer Suppe Gefüllte Pfannkuchen dazu Steinpilze à la Crème und eine Gemüse-garnitur Crèmeschnitte	Winter-Salat Karotten-Ingwer Suppe «Bami-Goreng» Nudelgericht mit verschiedenem Gemüse, Shiitake-Pilze und Pouletstreifen Crèmeschnitte

Preise: Mittagessen Werktag Fr. 18.50; Mittagessen Sonn- und Feiertage Fr. 24.50; Nachtessen Fr. 9.50. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Tag	Abend-Menü	Abendauswahl (bis 15 Uhr zu bestellen)
Mo 27.09.	<p>Tagessuppe</p> <p>Hausgemachte Pizza mit Schinken und Champignons dazu ein kleiner Salat</p> <p>Tee</p>	<p><u>Warm</u></p> <p>Süsse Omelette mit Himbeeren-Konfitüre</p>
Di 28.09.	<p>Tagessuppe</p> <p>Chäshörnli mit Zwiebeln und Apfelmus</p> <p>Tee</p>	<p>Schweinswürstli mit Senf und Brot</p> <p>Spiegeleier (bitte Anzahl bestellen)</p>
Mi 29.09.	<p>Tagessuppe</p> <p>Hausgemachte Apfel-Wähe mit oder ohne Rahm</p> <p>Milch-Kaffee</p>	<p>Milchreis mit Zimt-Zucker und Fruchtkompott</p> <p>Schinken-Gipfeli mit verschiedenen Salaten garniert</p> <p>Walliser Käse-Schnitte</p>
Do 30.09.	<p>Tagessuppe</p> <p>Wurstkäse-Salat mit Brötli</p> <p>Tee</p>	<p><u>Kalt</u></p>
Fr 01.10.	<p>Tagessuppe</p> <p>Kaiserschmarren mit Aprikosen-Kompott</p> <p>Milch-Kaffee</p>	<p>Wurstsalat</p> <p>Café Complet (Wurstware, Käse und Früchte)</p> <p>Salami-Sandwich garniert</p>
Sa 02.10.	<p>Tagessuppe</p> <p>Toast Hawaii mit einem kleinen Salat</p> <p>Tee</p>	<p>Zwetschgen-Wähe mit oder ohne Rahm</p> <p>Birchermüesli gross / klein</p>
So 03.10.	<p>Tagessuppe</p> <p>Gourmet Teller mit Pastete, Rauch Lachs und Waldorf Salat dazu hausgemachtes Brioche</p> <p>Tee oder ein Glas Wein</p>	

Preise: Mittagessen Werktag Fr. 18.50; Mittagessen Sonn- und Feiertage Fr. 24.50; Nachtessen Fr. 9.50. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.