



Montag, 13. Okt.	Dienstag, 14. Okt.	Mittwoch, 15. Okt.	Donnerstag, 16. Okt.	Freitag, 17. Okt.	Samstag, 18. Okt.	Sonntag, 19. Okt.
geröstete Griesssuppe Saisonsalat *** Rindssaftplätzli vom Napf Teigwaren Rosenkohl Kartoffelstock *** Bananencreme mit Biscuit	Bouillon mit Flädli Grüner Salat *** Kalbshackbraten an Rotweinsauce Gnocchi Zweifarbige Ruebli *** Coupe Seerose mit Rahmhupf	Gemüsesuppe Eisbergsalat *** Pouletgeschnetzeltes mit Waldpilzen an Rahmsauce Reis, Erbsen *** Fruchtsalat mit Marascino	Kürbissuppe Gurkensalat mit Dill *** Rippli und Speck mit Senf Dampfkartoffeln Sauerkraut *** Panna Cotta mit Beeren	Weissweinsuppe Saisonsalat *** sautiertes Lachsfilet(NO) an Kräutersauce Zitronennüdeli mit Gemüsestreifen *** Früctemousse mit Hupf	Schwarzwurzelsuppe Gemischter Blattsalat *** Gefüllte Kalbsbrust Rotweinjus Bratgumeli Broccolirose *** Sorbet mit Gux	Bouillon Royale Sonntagssalat *** Lammrückenfilet (AUS) mit Provencalesauce Weissweinrisotto Bohnen mit Kichererbsen *** Schwarzwälder- schnitte
Vegi						
geröstete Griesssuppe Saisonsalat *** Gefüllte Süsskartoffeln Kräutersauce Gemüse Nest *** Bananencreme mit Biscuit	Bouillon mit Flädli Grüner Salat *** Gnocchi mit Eierschwämmli und Kichererbsen an Kräuterrahmsauce *** Coupe Seerose mit Rahmhupf	Gemüsesuppe Eisbergsalat *** knusprige Röstipic mit Kräuterquark Wellnesssalat *** Fruchtsalat mit Marascino	Kürbissuppe Gurkensalat mit Dill *** Schupfnudeln mit Sauerkraut und Röstzwiebeln *** Panna Cotta mit Beeren	Weissweinsuppe Saisonsalat *** Vegi Ravioli Cremesauce Gemüsestreifen *** Früctemousse mit Hupf	Schwarzwurzelsuppe Gemischter Blattsalat *** Quorn-Gemüse- Geschnetzeltes an Rahmsauce Bratgumeli *** Sorbet mit Gux	Bouillon Royale Sonntagsalat *** Gebackenes Gemüseschnitzel Weissweinrisotto Bohnen mit Kichererbsen *** Schwarzwälder- schnitte
Hit						
Schweins Cordonbleu Pommes frites Saisongemüse	Schweins Cordonbleu Pommes frites Saisongemüse	Schweins Cordonbleu Pommes frites Saisongemüse	Schweins Cordonbleu Pommes frites Saisongemüse	Schweins Cordonbleu Pommes frites Saisongemüse	Schweins Cordonbleu Pommes frites Saisongemüse	Schweins Cordonbleu Pommes frites Saisongemüse
Abendessen						
Suppe *** Toast Williams mit Birne	Suppe *** Lyonersalat an Vinaigrette mit Ruchbrot	Suppe *** Pizza mit Tomaten, Schinken und Käse überbacken	Suppe *** Chicken Nuggets mit Hausdip Russischer Salat	*** Ravioli Tomatensauce Reibkäse	Suppe *** Birchermuesli mit Happy-Day-Brötli	Suppe *** Cafe Complet mit Fleisch und Käse

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch und Backwaren.

Unser Brot, das wir zu Suppe und Salat reichen ist ausschliesslich Schweizer Brot.

Betreffend Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Öffnungszeiten Restaurant Seerose von 08:30-17:00 Uhr / Reservation: 041 444 07 27

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Fleisch: 24.50 / Vegi: 22.50 / Hit: 28.50 / So Fleisch: 36.50 / So Vegi: 24.50