



Montag, 20. Okt.	Dienstag, 21. Okt.	Mittwoch, 22. Okt.	Donnerstag, 23. Okt.	Freitag, 24. Okt.	Samstag, 25. Okt.	Sonntag, 26. Okt.
Sellerie-Birnensuppe Rüebli-Kabissalat *** Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Teigwaren Rosenkohl *** Griessflan mit Waldbeeren	Bouillon mit Einlage Saisonsalat *** Pouletbrust Hawaii mit Ananas und Currysauce Trockenreis *** Cheese Cake	Kartoffel-Thymiansuppe Eisbergsalat *** Kaninchen-Fleischvögel geschmort Pilzpolenta Vichy Rüebli *** Eiskaffee mit Kirsch	Bouillon mille-fanti grüner Salat *** Schweinscarrébraten an Rotweinsauce Spätzli Broccolirose *** Cappucino mousse	Curry-Kokossuppe gemischter Salat *** Rotbarschfilet(FAO27) Grenoblerart Butter, Kapern, Zitrone Blattspinat Proseccorisotto *** Bayrische Crème mit Fruchtsauce	Gemüsepureesuppe Saisonsalat *** Siedfleisch Schweinswürstli Bouillonkartoffeln Meerrettichschaum *** Sorbet mit Güx	Weissweinsuppe Seerosensalat *** Schweinsrahmschnitzel an Champignonsauce Nudeln Gemüwestäbli *** Tiramisu Hausart
Vegi						
Sellerie-Birnensuppe Rüebli-Kabissalat *** Selleriepiccata mit Tomatensauce Teigwaren Rosenkohl *** Griessflan mit Waldbeeren	Bouillon mit Einlage Saisonsalat *** Kichererbsen mit Gemüse an Currysauce Trockenreis *** Cheese Cake	Kartoffel-Thymiansuppe Eisbergsalat *** Vegi Ravioli an Weissweinsauce und Tomatenstückli überbacken *** Eiskaffee mit Kirsch	Bouillon mille-fanti grüner Salat *** Crêpes gefüllt mit Spinat und Frischkäse goldgelb gratiniert *** Cappucino mousse	Curry-Kokossuppe gemischter Salat *** Gebackene Falaffeln Proseccorisotto Saisongemüse *** Bayrische Crème mit Fruchtsauce	Gemüsepureesuppe Saisonsalat *** Spanische Omelette auf Gemüseragout à la crème *** Sorbet mit Güx	Weissweinsuppe Seerosensalat *** Hausgemachte Frühlingsrollen Sweet Chilisauce Salatgarten *** Tiramisu Hausart
Hit						
Käseschnitte mit Toast Schinken & Raclettekäse überbacken Mixed Pickels	Käseschnitte mit Toast Schinken & Raclettekäse überbacken Mixed Pickels	Käseschnitte mit Toast Schinken & Raclettekäse überbacken Mixed Pickels	Käseschnitte mit Toast Schinken & Raclettekäse überbacken Mixed Pickels	Käseschnitte mit Toast Schinken & Raclettekäse überbacken Mixed Pickels	Käseschnitte mit Toast Schinken & Raclettekäse überbacken Mixed Pickels	Käseschnitte mit Toast Schinken & Raclettekäse überbacken Mixed Pickels
Abendessen						
Oktoberfest *** Weisswurst Brezel süsser Senf	Suppe *** Früchtewähe mit Rahm	Suppe *** Canapes mit Thon und Salami	Suppe *** Teigwaren Gratin mit Fleisch	Suppe *** Apfelküchlein mit Vanillesauce	Suppe *** Lothringer Käsekuchen	Suppe *** Café 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