



| Montag, 1. Dez. | Dienstag, 2. Dez. | Mittwoch, 3. Dez. | Donnerstag, 4. Dez. | Freitag, 5. Dez. | Samstag, 6. Dez. | Sonntag, 7. Dez. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bouillon mit Julienne Saisonsalat *** Lasagne Seerose mit Tomatencoulis *** Apfelsalat mit Sauerrahm | Petersiliensuppe Blattsalat *** paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites Blumenkohl Mornay *** Rüblikuchen Rahm | Kartoffelsuppe gemischter Salat *** Pouletgeschnetzeltes rote Currysauce Parfumreis Zucchettiamellen *** Saisonfrucht mit Schöggeli | Gemüsecrèmesuppe Saisonsalat *** Rindsburger an Cognacrahmsauce Farfalle Teigwaren Vichy Rüebl *** Panna Cotta Coulis | Griesssüppchen Eisbergsalat *** Schlemmerfilet (FA067) Bordelaise Rahmspinat Dampfkartoffeln *** Cappuccino- Mousse | Bouillon mit Flädli grüner Salat *** Gefüllte Kalbsbrust Marsalajus Tomatenrisotto Broccoli *** Sorbet mit Güx | Tomaten-Kokossuppe Seerosensalat *** Entrecôte Double an Rotweinsauce Pommes Noisettes Bohnen *** Vermicelles mit Rahm |
| Vegi | | | | | | |
| Bouillon mit Julienne Saisonsalat *** Spinatstrudel Weissweinsauce Gemüsebouquet *** Apfelsalat mit Sauerrahm | Petersiliensuppe *** Linsen- Gemüseragout Kokoscurrysauce Reis *** Rüblikuchen Rahm | Kartoffelsuppe gemischter Salat *** Quornragout mit Gemüse Crèmesauce Nudeln *** Saisonfrucht mit Schöggeli | Gemüsecrèmesuppe Saisonsalat *** Schupfnudeln mit Salbei und Tomatencoulis *** Panna Cotta Coulis | Griesssüppchen Eisbergsalat *** Spiegelei Rahmspinat Dampfkartoffeln *** Cappuccino- Mousse | Bouillon mit Flädli *** Gemüsestrudel mit Kräuterquark und Wellnessalat Seerose *** Sorbet mit Güx | Tomaten-Kokossuppe Seerosensalat *** Penne Teigwaren mit Pulled Vegan Sauerrahm *** Vermicelles mit Rahm |
| Hit | | | | | | |
| Pouletschnitzel im Kornflakesmantel Pommes frites Saisongemüse | Pouletschnitzel im Kornflakesmantel Pommes frites Saisongemüse | Pouletschnitzel im Kornflakesmantel Pommes frites Saisongemüse | Pouletschnitzel im Kornflakesmantel Pommes frites Saisongemüse | Pouletschnitzel im Kornflakesmantel Pommes frites Saisongemüse | Pouletschnitzel im Kornflakesmantel Pommes frites Saisongemüse | Pouletschnitzel im Kornflakesmantel Pommes frites Saisongemüse |
| Abendessen | | | | | | |
| Suppe *** Lyonersalat an Vinaigrette Schraubenbrot | Suppe *** Gebratener Fleischkäse Teigwaren an Rahmsauce | Suppe *** Wienerli im Teig Eisbergsalat | Suppe *** Zwetschenwähe mit Rahm Milchkaffee | Suppe *** Lothringer Käsekuchen mit Speck und Lauch | Suppe *** Kalbsragout mit Schmorsauce Kartoffelgratin | Suppe *** Cafe Complet mit Fleisch und Käse Mixed Pickles |

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