



Montag, 8. Dez.	Dienstag, 9. Dez.	Mittwoch, 10. Dez.	Donnerstag, 11. Dez.	Freitag, 12. Dez.	Samstag, 13. Dez.	Sonntag, 14. Dez.
Curry- Bananensuppe Saisonsalat *** Adrio mit Saucenrübli Teigwaren Romanesco *** Himbeer Mousse	Bouillon mit Einlage grüner Salat *** Hacktätschli an Schmorsauce Spätzli und Grüne Erbsen *** Crème Catalan	geröstete Brotsuppe Blattsalat *** Siedfleisch und Wienerli mit Bouillonkartoffeln und viel Gemüse *** Sorbet mit Güx	Kartoffelsuppe Randensalat mit Sesam *** Pouletbrust Hawaii mit Ananas Curryrahmsauce Trockenreis *** Tobleronemousse mit Rahmhupf	Gemüsecrèmesuppe Eisbergsalat *** Sautiertes Rotbarschfilet (FAO27)Butter und Kräuter Risotto mit Gemüsewürfel *** Coupe Dänemark	Randensuppe gemischter Salat *** Schweinssteack Double mit Kräuterjus Nudeln Kabisgemüse *** Bayrische Crème mit Himbeersauce	Bouillon Royal Wintersalat *** Lammrückenfilet (NZ) im Kräuter-Mantel an Rotweinessenz Bratgumeli u.Blattspinat *** Samtiger Zitronenkuchen
Vegi						
Curry- Bananensuppe Saisonsalat *** Spanische Omelette mit Gemüse und Kartoffeln *** Himbeer Mousse	Bouillon mit Einlage grüner Salat *** Gebackene Kürbisspalten Crèmesauce Grüne Erbsen Spätzli *** Crème Catalane	geröstete Brotsuppe Blattsalat *** Röstipastetli mit Wurzelgemüse und Kichererbsen an Rahmsauce *** Sorbet mit Güx	Kartoffelsuppe Randensalat mit Sesam *** gluschtiges Gemüsecurry Trockenreis *** Tobleronemousse mit Rahmhupf	Gemüsecrèmesuppe Eisbergsalat *** Auberginenpiccata Risotto mit Gemüsewürfel *** Coupe Dänemark	Randensuppe gemischter Salat *** Spinatwähe mit feinem Eierguss *** Bayrische Crème mit Himbeersauce	Bouillon Royal Wintersalat *** Feine Gemüselasagne auf Kräutersaucen- spiegel *** Samtiger Zitronenkuchen
Hit						
Spaghetti mit Dill und Lachsstückli an Weissweinsauce	Spaghetti mit Dill und Lachsstückli an Weissweinsauce	Spaghetti mit Dill und Lachsstückli an Weissweinsauce	Spaghetti mit Dill und Lachsstückli an Weissweinsauce	Spaghetti mit Dill und Lachsstückli an Weissweinsauce	Spaghetti mit Dill und Lachsstückli an Weissweinsauce	Spaghetti mit Dill und Lachsstückli an Weissweinsauce
Abendessen						
Suppe *** Rührei mit Schinken auf Toast	Suppe *** Focaccia mit Thon und Salami	Suppe *** Apfelstrudel mit Vanillesauce	*** Kalter Braten Hausdip Kartoffeln	Suppe *** Flammkuchen Elsässer Art	Suppe *** Pouletgeschnetzeltes mit Gemüsereis	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