





Montag, 4. Mai	Dienstag, 5. Mai	Mittwoch, 6. Mai	Donnerstag, 7. Mai	Freitag, 8. Mai	Samstag, 9. Mai	Muttertag, 10. Mai
Bouillon mit Einlage gemischter Blattsalat *** Kalbsfrikassee mit Pilzen Nudeln Rüebli *** Royalschnitte mit Rahm	Blumenkohlsuppe Rüebli­salat *** Rippli und Schweins- würstli, Champagner- kraut à la crème Dampfkartoffeln *** Sorbet mit Gùx	Bouillon Flädli Saisonsalat ***  Pouletgeschnetzeltes Grüne Thai-Currysauce mit Kokos Parfumreis *** Bayrischcrème mit Coulis	Kartoffelsuppe gemischter Salat *** Rindfleischvogel mit Saucenrüebli Maispolenta Kohlrabi mit Kräutern *** Mini Cornet mit Vanillehupf	Gemüse­crèmesuppe grüner Salat *** Pangasiusfilet (VN) süss sauer Trockenreis Broccolirose *** Mango Mousse mit Stückli	Spargelsuppe Saisonsalat *** Schweinsragout Tessinerart Kartoffelstock und Gemüsestückli *** Vanille Parfait à la maison	Bouillon Royal Frühlingssalat *** Entrecôte Double Sauce Bearnaise Donau Spargeln neue Kartoffeln *** Herzwaffel, Vanille­glace Erdbeeren und Rahm
Vegi						
Bouillon mit Einlage gemischter Blattsalat *** Eblysotto mit bunten Gemüsestückli und Mascarpone *** Royalschnitte mit Rahm	Blumenkohlsuppe Rüebli­salat *** gebackener Spinatstrudel mit Spargelsalat *** Sorbet mit Gùx	Bouillon Flädli Saisonsalat *** Kartoffel-Gemüse- Borlotti Bohnen- Eintopf mit Kräuter­crèmesauce *** Bayrischcrème mit Coulis	Kartoffelsuppe gemischter Salat *** Bunte Salat-Bowle Balsamico, gebackene Falafeln Herz­tomate, Knusper *** Mini Cornet mit Vanillehupf	Gemüse­crèmesuppe grüner Salat *** Gemüseschnitzel süss sauer Pommes Frites *** Mango Mousse mit Stückli	Spargelsuppe Saisonsalat *** Vegiravioli auf Gemüseragout gold gelb überbacken *** Vanille Parfait à la maison	Bouillon Royal Frühlingssalat ***  Gemüseteller Hollandaise neue Kartoffeln Spiegelei *** Herzwaffel, Vanille­glace Erdbeeren und Rahm
Hit						
Roastbeef­teller  Sauce Tartar Pommes Frites	Roastbeef­teller Sauce Tartar Pommes Frites	Roastbeef­teller Sauce Tartar Pommes Frites	Roastbeef­teller Sauce Tartar Pommes Frites	Roastbeef­teller Sauce Tartar Pommes Frites	Roastbeef­teller Sauce Tartar Pommes Frites	Roastbeef­teller Sauce Tartar Pommes Frites
Abendessen						
Suppe *** Brätchügeli mit Rahmsauce Gemüse­reis	Suppe ***  Rhabarberwähe mit Rahm Milch Kaffee	Suppe *** Kalter Braten, Hausdip Russischer Salat	Suppe *** Pizza mit Schinken und Ananas	Suppe *** Spaghetti Bolognese Eisbergsalat	Suppe *** Wurst-Käsesalat an Vinaigrette Ruchbrot	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