



Montag, 09. Feb.	Dienstag, 10. Feb.	Mittwoch, 11. Feb.	Donnerstag, 12. Feb.	Freitag, 13. Feb.	Valentinstag	Sonntag, 15. Feb.
Bouillon mit Einlage grüner Salat *** Kalbsbratwurst vom Napf Zwiebelsauce Rösti Zucchetti *** Saisonfrucht mit Schoggi	Gemüsepuréesuppe Salat-Garten *** Schwedenbraten Rotweinsauce Bratgumeli Kabisgemüse *** Beerenquark mit Rahmhupf	Curry-Bananensuppe gemischter Salat *** Pouletschenkelspiess mit süss saurer Sauce Trockenreis Broccolirose *** Praline Mousse	Bouillon mit Flädli Vitaminsalat *** Rindsgeschnetzeltes mit Senfsauce Butternudeln Blattspinat *** Caramel Köpfli	Rüebli-Kokossuppe Blattsalat *** Rotzungenfilet-Rölleli (FA027)Weissweinsauce Erbsen-Kartoffelstock Gemüsepotpourri *** Bananenkuchen mit Schoggisauce	Hausfrauensuppe Eisbergsalat *** Hacktätschli Grossmutterart Spinatspätzli Rüebli *** Herzwaffel mit Vanilleglace	Rüebli-suppe Seerosensalat *** Roastbeef Portwein Essenz Kartoffelgratin Rosenkohl *** Zitronensorbet mit Vodka
Vegi						
Bouillon mit Einlage grüner Salat *** Gemüseschnitzel mit Gemüseallerlei *** Saisonfrucht mit Schoggi	Gemüsepuréesuppe *** Knusprige Falafel Salatbowle: Herztomaten, Kabis Ei und Avocado *** Beerenquark mit Rahmhupf	Curry-Bananensuppe gemischter Salat *** Auberginen Piccata süss saure Sauce Trockenreis Broccolirose *** Praline Mousse	Bouillon mit Flädli Vitaminsalat *** Arranchini mit Crèmesauce Saisongemüse *** Caramel Köpfli	Rüebli-Kokossuppe Blattsalat *** Tofu Stroganoff mit Paprikarahmsauce Erbsen-Kartoffelstock *** Bananenkuchen mit Schoggisauce	Hausfrauensuppe Eisbergsalat *** Ofenkartoffeln mit Spinat, Frischkäse gratinert Gemüsebouquet *** Herzwaffel mit Vanilleglace	Rüebli-suppe Seerosensalat *** Camembert- Medaillon Preiselbeeren Lauchbett à la crème *** Zitronensorbet mit Vodka
Hit						
Miesmuscheln an Weissweinsauce mit Spaghetti	Miesmuscheln an Weissweinsauce mit Spaghetti	Miesmuscheln an Weissweinsauce mit Spaghetti	Miesmuscheln an Weissweinsauce mit Spaghetti	Miesmuscheln an Weissweinsauce mit Spaghetti	Miesmuscheln an Weissweinsauce mit Spaghetti	Miesmuscheln an Weissweinsauce mit Spaghetti
Abendessen						
Suppe *** Wienerli mit Kartoffelsalat	Suppe *** Knusprige Schinkengipfel	Suppe *** Hauspastete gekochter Selleriesalat Ruchbrot	Suppe *** Apfelstrudel mit Vanillesauce Milch-Kaffee	Suppe *** Rührei mit Schinken	Suppe *** Foccaciabrot mit Thon und Salami	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