

Montag, 16. März	Dienstag, 17. März	Mittwoch, 18. März	Donnerstag, 19. März	Freitag, 20. März	Samstag, 21. März	Sonntag, 22. März
Reiscrèmesuppe Saisonsalat *** Bauernbratwurst Zwiebelsauce Nudeln Blattspinat *** Berliner mit Vanillehupf	Pastinakensuppe Gemischter Salat *** Emmentaler Brätschnitzel mit Jus Bratgumeli mit Bärlauch Krautstiel à la crème *** Süssmost Crème	Bouillon mit Einlage Grüner Salat *** Schwedenbraten an Rotweinsauce Spätzli Rüebli *** Panna Cotta mit Mango	Kartoffelsuppe Eisbergsalat *** Pouletgeschnetzeltes Senfrahmsauce Reis Fenchel *** Schoggimousse mit Sauce	Gemüsecrèmesuppe Vitaminsalat *** Paniertes Bio Pangasiusfilet (VN) Weissweinrisotto Tomatierte Zucchini *** Seerosen-Muffin mit Beeren	Bärlauchsüppchen Saisonsalat *** Hacktätschli Schmorsauce Kartoffelstock Romanesco *** Caramelköpfl mit Rahm	Bouillon mit Einlage Seerosensalat *** Entrecôte Double Rotweinpfeffersauce Kartoffelgratin Grüne Bohnen *** Ananas-Royal- Schnitte
Vegi						
Reiscrèmesuppe Saisonsalat *** Country Cuts mit Dip Salatnestchen garniert *** Berliner mit Vanillehupf	Pastinakensuppe Gemischter Salat *** Kartoffelgemüse Curry *** Süssmost Crème	Bouillon mit Einlage Grüner Salat *** Gebackenes Gemüseschnitzel Salatgarten mit Balsamico *** Panna Cotta mit Mango	Kartoffelsuppe Eisbergsalat *** Pasta an Tomatenrahmsauce mit Gemüsestückli Parmesan *** Schoggimousse mit Sauce	Gemüsecrèmesuppe Vitaminsalat *** Knuspriger Spinatstrudel mit Salatnestchen an Himbeerdressing *** Seerosen-Muffin mit Beeren	Bärlauchsüppchen Saisonsalat *** Gersotto mit Gemüse Knusper *** Caramelköpfl mit Rahm	Bouillon mit Einlage Seerosensalat *** Kartoffelgratin Gluschtiges Gemüseragout *** Ananas-Royal- Schnitte
Hit						
Knackige Scampis Thai-Currysauce Parfumreis Asiagemüse	Knackige Scampis Thai-Currysauce Parfumreis Asiagemüse	Knackige Scampis Thai-Currysauce Parfumreis Asiagemüse	Knackige Scampis Thai-Currysauce Parfumreis Asiagemüse	Knackige Scampis Thai-Currysauce Parfumreis Asiagemüse	Knackige Scampis Thai-Currysauce Parfumreis Asiagemüse	Knackige Scampis Thai-Currysauce Parfumreis Asiagemüse
Abendessen						
Suppe *** Pouletsalat an Cocktailsauce, Früchte Schraubenbrot	Suppe *** Schweinswürstli mit Kartoffelsalat	Suppe *** Chicken Nuggets mit Dip Pommes Frites	Suppe *** Götterspeise Milchkaffee	Suppe *** Focaccia mit Ei und Lyoner	Suppe *** Toast Williams mit Birne und Schinken	Suppe *** Café 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