

Menükarte

Cafeteria Sonn matt
Kafi Marienfried



Reservationen unter Tel. 071 955 61 61

Vorschläge

Tagesmenu

Tagesmenü inkl. Suppe und Salat Montag bis Samstag	ab 14.50
Tagesmenü inkl. Suppe und Salat Sonntag	ab 18.50
Feiertage Spezialmenü	ab 25.00

Tellergerichte und Salat (Bestellung 1 Tag im Voraus)

Tagessuppe	3.50
Tagesdessert	3.00
Gemischter Salat "klein"	4.50
Gemischter Salat	6.50
Salatteller mit Ei	14.50
Schweinsgeschnetzeltes mit Rahmsauce, ca. 150g	17.50
Schweinsschnitzel paniert ca. 150g mit Pommes	19.00
Kinder Schnipo (Schweinsschnitzel)	12.00
Schweins-Rahmschnitzel, ca. 150g mit Nüdeli	20.00
Poulet Cordon-bleu, 150g	18.00
Pouletbrüstli nature, 🏆 ca. 150g	20.00
Dorsch in Knusperpanade 2 St. (MSC Wildfang Atlantik)	16.50
Schweinskotelette nature oder paniert	20.50

Dazu servieren wir Ihnen nach Wunsch:

Nudeln, Reis oder Schlosskartoffeln 🏆 und 2 Tagesgemüse	
Portion Pommes frites	6.00

Vegetarisch

Gemüseburger 2 x 65g Tagesbeilage und Tagesgemüse	16.50
Spargel- oder Gemüseravioli an Hollandaisesauce	18.50

Dessert

Meringues mit Rahm	7.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	8.00
Coupe Danmark	8.50
Coupe mit frischen Früchten je nach Saison	8.50
Diverse Torten	5.50

Tagesmenu Kinder bis 10 Jahre	10.00
Aufpreis für Kalbfleisch pro 100g,	4.50
Dessertgedeck für „Selbstmitgebrachtes“, pro Person	3.00

Ab 10 Personen mit Voranmeldung

Suppen

Gemüse- oder Cremesuppe / Flädliisuppe 4.50

Salate und kalte Vorspeisen

Tomatensalat mit Mozzarella 7.50

Haussalat (Blattsalat mit Speckwürfeli, sautierten Pilzen und Kernen) 7.50

Geräucherter Lachs garniert, Brötli und Butter 13.50

Warme Vorspeisen

Gemüsestrudel an Kräutersauce 12.00 als Hauptgang 18.50

Nudeln an Basilikumrahm 9.50 als Hauptgang 16.00

Lachsschnitzel an Calvadosauce, 14.00 als Hauptgang 22.00

Trockenreis, Blattspinat 12.50 als Hauptgang 18.50

Spargel- oder Gemüseravioli an Hollandaisesauce 12.50 als Hauptgang 18.50

Diverse Vorschläge

Aufschnitt Teller 18.50

Appenzeller Teller (Fleisch + Käse) 22.00

Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat 18.50

Beinschinken mit Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin 19.50

Spaghettiplausch 18.00

Meterbrot Käse, Schinken, Salami, Eier, Aufschnitt 50.00

Meterbrot mit Lachs, Thon, Bündnerfleisch 60.00

Dessert

Dessertbuffet / Teller assortiert 12.00 bis 15.00

Panna Cotta mit warmen Beeren 8.50

Meringues mit Rahm 7.00

Schokoladenmousse 8.50

Caramelköpfler garniert  6.50

Frischer Fruchtsalat 8.00

Coupe Danmark 8.50

Coupe mit frischen Früchten je nach Saison 8.50

Apfelcreme  5.50

Diverse Tortenstücke 5.50

Frühstücksbuffet(ab mindestens 25 Personen)

Gipfeli, Brötli, Zopf, diverse Brote, Flockenmischungen,
Joghurt, Früchte, Käse, Aufschnitt, Lachs, Butter, Margarine,
Birchermus, Konfitüre, Honig, Milch, Kaffee, Tee, Orangensaft 25.00

Buffet zus. mit Rösti, Spiegeleier und Speck 30.00

Apero

Blätterteig-Gebäck, Gemüse und Dipsauce, 1 Fruchtspiess,
1 gefüllte Datteln, ½ belegtes Brötli und 1 Cherrytomaten mit Käse 10.00

Ab 10 Personen mit Voranmeldung Vorschläge mit Nachservice

Schweinskarreebraten 👑 mit Bratenjus Kartoffelstock 👑 2 Tagesgemüse nach Wahl	21.50
Pouletbrüstli 👑 mit Rahmsauce Spätzli 👑 2 Tagesgemüse nach Wahl	22.50
Rindsgulasch mit Stroganoffsauce Bramata Mais 2 Tagesgemüse nach Wahl	22.00
Schweinsfiletmedaillon mit Speck 2 St. à 60 gr. Mit Pfeffersauce Kreolenreis 2 Tagesgemüse nach Wahl	26.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Steinpilzsauce Hausmacher Nudeln 2 Tagesgemüse nach Wahl	27.50
Gefüllte Kalbsbrust mit Bratenjus Kartoffelgratin 👑 2 Tagesgemüse nach Wahl	24.50
Vegetarisch: Kartoffel-Lauchgratin mit Quornwürfel 👑	18.50
Zusätzlich Pommes Frites pro Person	3.00

Menü auf Wunsch

Haben Sie einen speziellen Wunsch? Oder Fragen zu Allergenen? Dann nehmen Sie bitte direkt mit unserem Küchenchef, Herrn Peter Strübi, Tel. 071 955 68 80/81 Kontakt auf. Danke!



Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte, einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an.

Unsere Fleischbezüge:

Schweinefleisch:	kommt vorwiegend aus einheimischer Produktion	Geflügel:	aus der Schweiz, EU Staaten
Kalbfleisch:	kommt vorwiegend aus einheimischer Produktion	Lamm:	aus der Schweiz, Australien und Neuseeland
Rindfleisch:	aus der Schweiz, Argentinien und Brasilien	Fisch:	aus der Schweiz, EU Staaten und Asien

Geflügelprodukte und Fisch kann mit Antibiotika oder antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.