Kaffeehalle

Genuss seit 1888

Menüpläne KW 42/43 auf Seite 2/3 (bitte runterscrollen)

Wochenkarte 06.10.25 - 11.10.25

Tagesmenüs (11-14 Uhr)

Zum Tagesmenü sowie zum Wochenhit erhalten Sie den unten aufgeführten Hauptgang, die Tagessuppe und ofenfrisches KAHA Brot.

Montag

Blumenkohlcremesuppe Spaghetti Carbonara mit Schinken und Speck Menüsalat mit Brot

16.80 / 19.80

Dienstag

Bouillon mit Backerbsen Schweinsknusperschnitzel mit Cornflakes-Panade, Pommes frites und glasierten Pfälzer Rüebli

16.80 / **19.80**

Mittwoch

Herbstsuppe mit Marroni Pouletbrust mit Senfkruste, Pilawreis und Ofengemüse

19.80

Donnerstag

Waldpilzcremesuppe Kasseler Braten

mit Petersilienkartoffeln und Sauerkraut

16.80 / 19.80

Freitag

Geflügelcremesuppe mit Madeira St. Petersfisch mit Senfschaum auf Kartoffel-Gurken-Gemüse Menüsalat mit Brot

19.80

Samstag

Linsen-Tomatensuppe

Gebratenes Schweinsfilet mit Curry-Joghurtsauce, Butternudeln und gedämpftem Blattspinat

18.80 / **21.80**

Vegi-Wochenhit (Mo-Sa 11-14 Uhr)

Gemüsecurry

Tagessuppe

Gemüseragout mit Peperoni, Zucchini, Kirschtomaten und schwarzen Bohnen dazu Trockenreis und Menüsalat mit Brot

15.80 / 18.80

Bleib in Kontakt oder teile Deinen Genuss: www.kaffeehalle.ch | facebook.com/Kaffeehalle

Lanz & Gastrobeck

Saison Desserts

Vermicelles

Portion feinstes Vermicelles mit Rahm

9.90 / 12.90

Nesselrode

Vermicelles mit Meringues, Vanilleglace und Rahm

10.90 / 13.90

X Apfelchüechli

Hausgemachte Apfelchüechli mit Vanillesauce

10.90 / 13.90

Saison-Eclair

Zwetschgen-Vanille

5.00

Saison-Torten (abwechselnd)

Trauben-Stracciatella, Zwetschgen-Vanille, Vermicelles, Maroni, Vermicelles-Mousse

■■ je nach Sorte 6.40

Saison Getränke

Herbst Apero

Alkoholfreier Schaumwein (1dl) mit Maronisirup

8.00

Herbst-Kaffee

"Pumpkin Spice Latte"

6.50

Auf Wunsch als Gourmand, mit zwei Pralinen +3.00

Sauser (solange Vorrat)

Traubenmost, pasteurisiert, 1.5% Vol., 2dl

4.60

Deklaration:

Die genaue Deklaration finden Sie in der grossen Speisekarte. Wir wünschen Ihnen "E Guete".

- = mit Produkten aus unserer Bäckerei
- = vegetarisches Gericht
- = kleine Portion möglich

Neue Herbstspeisekarte (siehe Tisch).



Menüpläne KW 42/43 auf Seite 2/3 (bitte runterscre

Wochenkarte 13.10.25 – 18.10.25

Tagesmenüs (11-14 Uhr)

Zum Tagesmenü sowie zum Wochenhit erhalten Sie den unten aufgeführten Hauptgang, die Tagessuppe und ofenfrisches KAHA Brot.

Montag

Reiscremesuppe

Gebratene Pouletbrust an Champignonrahmsauce mit Nudeln und glasierten Rüebli

19.80

Dienstag

Zucchini-Kartoffelsuppe Geschnetzeltes Rindfleisch an Paprikasauce mit Gemüsereis und grünen Bohnen

16.80 / 19.80

Mittwoch

Maiscremesuppe

Marinierter Schweinsnierstück-Braten mit gebratenen Kartoffeln und Mischgemüse

16.80 / 19.80

Donnerstag

Kräutersuppe mit Frischkäse Lasagne gefüllt mit Rindshackfleisch Menüsalat mit Brot

.

16.80 / 19.80

Freitag

Wirsingsuppe

Piccata vom Zanderfilet (Binnenfischerei KAZ) dazu Petersilien-Kartoffeln und Menüsalat mit Brot

16.80 / 19.80

Samstag

Spinatsuppe mit Parmesan und Creme fraiche Zürcher Kalbsgeschnetzeltes dazu Rösti und Menüsalat mit Brot

18.80 / **21.80**

Vegi-Wochenhit (Mo-Sa 11-14 Uhr)

Linsen Bolognese

Tagessuppe

"Rigatoni" Hartweizen-Teigwaren mit Linsen, Rüebli, Champignons und Baumnüssen Menüsalat mit Brot

15.80 / **18.80**

Bleib in Kontakt oder teile Deinen Genuss: www.kaffeehalle.ch I facebook.com/Kaffeehalle

Gastrobeck

Saison Desserts

Vermicelles

Portion feinstes Vermicelles mit Rahm

9.90 / 12.90

Nesselrode

Vermicelles mit Meringues, Vanilleglace und Rahm

10.90 / 13.90

Apfelchüechli

Hausgemachte Apfelchüechli mit Vanillesauce

10.90 / 13.90

Saison-Eclair

Zwetschgen-Vanille

5.00

Saison-Torten (abwechselnd)

Trauben-Stracciatella, Zwetschgen-Vanille, Vermicelles, Maroni, Vermicelles-Mousse

6.40 ■ je nach Sorte

Saison Getränke

Herbst Apero

Alkoholfreier Schaumwein (1dl) mit Maronisirup

8.00

Herbst-Kaffee

"Pumpkin Spice Latte"

6.50

Auf Wunsch als Gourmand, mit zwei Pralinen +3.00

Sauser (solange Vorrat)

Traubenmost, pasteurisiert, 1.5% Vol., 2dl

4.60

Deklaration:

Die genaue Deklaration finden Sie in der grossen Speisekarte. Wir wünschen Ihnen "E Guete".

- = mit Produkten aus unserer Bäckerei
- = vegetarisches Gericht
- = kleine Portion möglich

KAHA Hit: Portion feinstes Vermicelles mit Rahm



Menüpläne KW 42/43 auf Seite 2/3 (bitte runterscrollen)

Wochenkarte 20.10.25 - 26.10.25

Tagesmenüs (11-14 Uhr)

Zum Tagesmenü sowie zum Wochenhit erhalten Sie den unten aufgeführten Hauptgang, die Tagessuppe und ofenfrisches KAHA Brot.

Montag

Hafercremesuppe Hörnli mit Rindsgehacktem und Apfelmus Menüsalat mit Brot

16.80 / **19.80**

Dienstag

Broccolicremesuppe Schweinsragout mit Waldpilzen, Schupfnudeln und gedämpftem Blattspinat

16.80 / **19.80**

Mittwoch

Bauernsuppe Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Country-Cuts und Erbsli & Rüebli

19.80

Donnerstag

Französische Zwiebelsuppe Gebratene Pouletbruststreifen mit Erdnussbuttersauce

.

dazu Basmatireis und bunte Gemüsestreifen

16.80 / 19.80

Freitag

Peper onic reme suppe

St. Petersfisch im Bierteig (Neuseeland) mit Sauce Tartar und gebratenen Kartoffeln Menüsalat mit Brot

16.80 / **19.80**

Samstag

Kürbis-Apfelsuppe

Schweins Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Raclettekäse, Pommes frites und Gemüsegarnitur

21.80

Sonntag

Curry-Kokossuppe

Gebratenes Schweinsfilet mit Sauce Hollandaise, Röstikroketten und Mischgemüse

18.80 / 21.80

Vegi-Wochenhit (Mo-So 11-14 Uhr)

Spätzlepfanne

Tagessuppe

Spätzle mit Ratatouille, gratiniert mit Parmesan und Mozzarella dazu ein Menüsalat mit Brot

15.80 / 18.80

Bleib in Kontakt oder teile Deinen Genuss: www.kaffeehalle.ch | facebook.com/Kaffeehalle



Saison Desserts

Vermicelles

Portion feinstes Vermicelles mit Rahm

9.90 / 12.90

Nesselrode

Vermicelles mit Meringues, Vanilleglace und Rahm

10.90 / 13.90

Apfelchüechli

Hausgemachte Apfelchüechli mit Vanillesauce

10.90 / 13.90

Saison-Eclair

Zwetschgen-Vanille

5.00

Saison-Torten (abwechselnd)

Trauben-Stracciatella, Zwetschgen-Vanille, Vermicelles, Maroni, Vermicelles-Mousse

■■ je nach Sorte 6.40

Saison Getränke

Herbst Apero

Alkoholfreier Schaumwein (1dl) mit Maronisirup

8.00

Herbst-Kaffee

"Pumpkin Spice Latte"

6.50

Auf Wunsch als Gourmand, mit zwei Pralinen +3.00

Sauser (solange Vorrat)

Traubenmost, pasteurisiert, 1.5% Vol., 2dl

4.60

Deklaration:

Die genaue Deklaration finden Sie in der grossen Speisekarte. Wir wünschen Ihnen "E Guete".

- = mit Produkten aus unserer Bäckerei
- = vegetarisches Gericht
- = kleine Portion möglich

Diesen Sonntag 26.10.2025 haben wir von 10.00 bis 17.00 Uhr für Sie geöffnet.

