

Wochenkarte 37 / 07.09. – 12.09.26

Zu den Menüs erhalten Sie den unten aufgeführten Hauptgang, einen Menüsalat oder eine Tagessuppe und ofenfrisches Kaffeehalle-Brot.

Menü 1 „Klassiker“ (11-14 Uhr)

Montag

Rinds-Pfeffer mit Croutons
dazu Kartoffelstock mit Marronistückli und Mirza-Apfel

■ ■ ■ 16.90 / 19.90

Dienstag

"Pasta Bolognese" Tagliatelle mit Hackfleisch (gem.)
an Tomatensauce, mit Basilikum und Parmesan

■ 16.90 / 19.90

Mittwoch

"Wildpastetli" Ofenfrisches Blätterteigpastetli
mit CH Rehgeschnetzeltem aus heimischer Jagd
an Trauben-Wildrahmsauce, im Reis-Rosenkohlring

■ 19.90

Donnerstag

Schweins-Fleischvogel an Madeira-Jus
dazu Süsskartoffel frites und Rotkraut

19.90

Freitag

Pangasius-Fischfilet (VN) «Pariser Art» im Eimantel
auf Rahmwürsting und gebratenen Kürbisgnocchi

■ 16.90 / 19.90

Samstag

Marcos Hackbraten (gemischt) an Steinpilzrahmsauce
mit Butternüdeli und Herbstgemüse

■ 19.50 / 22.50

Menü 2 „Vegi“ (Mo-Sa 11-14)

Spätzlipfanne

Hausgemachte Spätzli mit Herbstgemüse
an Pilzrahmsauce, mit Röstzwiebeln und Schnittlauch

■ ■ 15.90 / 18.90

Menü 3 „Fitness“ (Mo-Sa 11-14)

Belegte Brötli Hausspezialität

Zwei belegte Brötli nach Wahl (Auswahl siehe Karte
oder im Laden) auf reichhaltigem Salatteller

■ (■) je nach Auswahl 20.30 – 22.10

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

Saison Desserts

Vermicelles

Portion feinstes Vermicelles mit Meringues & Rahm

■ ■ ■ 10.50 / 13.50

Nesselrode

Vermicelles mit Meringues, Vanilleglace und Rahm

■ ■ ■ 11.50 / 14.50

Apfelchüechli

Hausgemachte Apfelchüechli mit Vanillesauce

■ ■ ■ 11.00 / 14.00

Saison-Eclair

Marroni

■ ■ 5.00

Saison-Torten (abwechselnd)

Birnen-Schokolade, Heidelbeer-Mousse, Vermicelles,
Marroni, Vermicelles-Mousse

■ ■ je nach Sorte 6.40

Saison Getränke

Herbst-Kaffee

"Caramel-Popcorn Macchiato"

6.80

Auf Wunsch als Gourmand, mit zwei Pralinen +3.00

Sauser (solange Vorrat)

Traubenmost, pasteurisiert, 1.5% Vol., 2dl

4.60

Deklaration:

Wir verwenden wenn immer möglich regionale und
saisonale Rohmaterialien (nur Schweizer Fleisch).
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 Vermicelles mit Meringues und Rahm

