

Menüpläne der KW 39/40
auf Seite 2/3 (runterscrollen)

Wochenkarte 38 / 14.09. – 19.09.26

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

"Riz Casimir" Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce im Reisring angerichtet, mit Zwetschgen garniert

■ 16.90 / 19.90

Dienstag

Lieblingsgericht unseres Küchenchefs, herzhaftes Kohlroulade mit Salzkartoffeln

19.90

Mittwoch

Halbes Poulet aus dem Ofen, auf Sauce Béarnaise mit Nüdeli und Herbstgemüse

19.90

Donnerstag

„Papet Vaudoise“ Waadtländer Saucisson mit Senf auf Kartoffel- und Lauchgemüse Beet

■ 16.90 / 19.90

Freitag

Gebatene Eglfilets (EU Binnenf.) an Buttermandeln mit Kräuterquark, Ebly und Blattspinat

■ 16.90 / 19.90

Samstag

Zarte Tranchen vom Kalbsbraten an Senfsauce mit Risotto von der Terreni in Ascona und Gemüse

■ 19.50 / 22.50

Menü 2 „Vegi“ (Mo-Sa 11-14)

Kürbis-Piccata

Hokkaido-Kürbis im Ei-Parmesanmantel auf Spaghetti an Tomatensauce und Kürbiskernen garniert

■ ■ 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

Kaffeehalle

Genuss seit 1888

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 Apfelchüechli mit Vanillesauce



Menüpläne der KW 39/40
auf Seite 2/3 (runterscrollen)

Wochenkarte 39 / 21.09. – 27.09.26

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

Panierte Pouletbrust mit Pommes frites und Rotkraut
■ **19.90**

Dienstag

Rindsragout an Whiskey-Rahmsauce aus Langatun
Aarwangen, mit Polenta und Gemüse
■ **16.90 / 19.90**

Mittwoch

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce
mit Röstikroketten und Saisongemüse
..... **19.90**

Donnerstag

Spaghetti Carbonara mit Ei, Rahm, Speck & Parmesan
■ **16.90 / 19.90**

Freitag

Dorschfilet (Atlantik) im Cornflakesmantel
auf Gemüse an Sweet & Sour Sauce und Basmatireis
..... **19.90**

Samstag

Schweinsbraten an Pfefferrahmsauce
mit Spätzli und Kürbisgemüse
■ **19.50 / 22.50**

Sonntag

Rindszunge an feiner Kapernsauce
mit hausgemachtem Kartoffelstock und Gemüse
■ **19.50 / 22.50**

Menü 2 „Vegi“ (Mo-So 11-14)

Herbst-Blätterteigpastetli

mit Pilzen an Rahmsauce, im Reis-Rosenkohlring
■ ■ **18.90**

Menü 3 „Fitness“ (Mo-So 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 Neue Herbst-Speisekarte (auf Ihrem Tisch)



Menüpläne der KW 39/40
auf Seite 2/3 (runterscrollen)

Wochenkarte 40 / 28.09. – 03.10.26

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

Schweinsgeschnetzeltes Burgunder Art (Champignons, Paprika, Silberzwiebeln und Croutons) im Reissring

■ ■ 16.90 / 19.90

Dienstag

Gebratener Pouletschenkel mit Kräuterbutter auf Couscous mit Gemüse-Brunoise

19.90

Mittwoch

Aargauer Schweinshalsbraten mit Zwetschgen gefüllt auf Kräuter-Jus, mit Polenta und Rüebl

■ 16.90 / 19.90

Donnerstag

Hirsch-Pfeffer (aus freier EU Wildbahn) mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut

■ 16.90 / 19.90

Freitag

Fish & Chips - Fischknusperli (Pangasius/VN) im Solothurner Öufiberteig mit Tartarsauce, Country frites und Kürbispüree

■ ■ 16.90 / 19.90

Samstag

Kalbsschulterbraten an Waldpilz-Rahmsauce mit Nüdeli und Herbstgemüse

■ 19.50 / 22.50

Menü 2 „Vegi“ (Mo-Sa 11-14)

Älplermagronen

Teigwaren mit Kartoffeln, Käse, Rahm und gebackenen Zwiebeln, serviert mit Apfelmus

■ ■ 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

lanz
Gastrobeck

Lebe mit Genuss!

Kaffeehalle

Genuss seit 1888

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

