# Kaffeehalle

Genuss seit 1888

## Wochenkarte 44 / 26.10. – 31.10.26

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
Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ an Paprikasauce mit Peperoni, Essiggurken und Sauerrahm im Cous-Cous Ring angerichtet

■ 16.90 / 19.90

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

■ 16.90 / 19.90

### Mittwoch
Poulet-Rahmschnitzeli an cremiger Zwiebelrahmsauce mit Butternüdeli und Birnen mit Rahmhaube

■ 16.90 / 19.90

### Donnerstag
Blätterteigpastetli mit Schweizer Rehgeschnetzeltem an Wildrahmsauce, im Reis-Rosenkohlring

■ 19.90

### Freitag
Schweizer Forellenfilet Müllerinnen-Art mehliert und im Butter gebraten mit Zitrone, Salzkartoffeln und Blattspinat serviert

■ 16.90 / 19.90

### Samstag
Tranchen vom Kalbsschulterbraten an Pfeffersauce mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut mit Marroni

■ 19.50 / 22.50

## Menü 2 „Vegi“ (Mo-Sa 11-14)

### Herbst-Pasta
Tagliatelle-Teigwaren an feiner Steinpilzrahmsauce mit Petersilien und Parmesankäse 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 I gratis W-Lan

## 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

Lanz Gastrobeck

Lebe mit Genuss!