

Wir geben gerne Auskunft zu Allergenen in unseren Gerichten.



36	Menu	Vegetarisch
Montag 2.9.	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Fleischvogel Cous-cous Gemüse </p>	<p>***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Kartoffelgnocchi Gemüse </p>
Dienstag 3.9.	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Schweinsgeschetztes Kartoffelstock Gemüse </p>	<p>***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Eier-Tortillia mit neuen Kartoffeln</p>
Mittwoch 4.9.	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Speck Dörrobhnen Kartoffeln </p>	<p>***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Kürbisrisotto mit Bergkäse </p>
Donnerstag 5.9.	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Fisch Kräutersauce Gemüsereis </p>	<p>***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Rösti mit Sommergemüse</p>
Freitag 6.9.	<p>Suppe ***</p> <p>Salat – Buffet ***</p> <p>„Chäsmagronen“ Apfelmus </p>	<p>***</p> <p>Salat – Buffet ***</p> <p>„Chäsmagronen“ Apfelmus </p>



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

Wir geben gerne Auskunft zu Allergenen in unseren Gerichten.











37	Menu	Vegetarisch
Montag 9.9.	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Pouletoberschenkel Ofenkartoffeln Gemüse </p>	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Auberginen-  Kichererbsengericht</p>
Dienstag 10.9.	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Rindsgechnetzeltes Teigwaren Tomaten </p>	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Pastetchen Böschhofgemüse </p>
Mittwoch 11.9.	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Ofenfleischkäse Kartoffelgratin Karottengemüse </p>	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Bauernomelette mit Kartoffeln und Gemüse </p>
Donnerstag 12.9.	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Thaicurry mit Poulet Kokosnussauce Asiagemüse  Reis</p>	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Falafel auf Ratatouille </p>
Freitag 13.9.	<p>Suppe ***</p> <p>Salat – Buffet ***</p> <p>Lasagne</p>	<p>Suppe ***</p> <p>Salat – Buffet ***</p> <p>Gemüselasagne </p>



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

Wir geben gerne Auskunft zu Allergenen in unseren Gerichten.



38	Menu	Vegetarisch
Montag 16.9.	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Rindsgulasch  mit Zwiebeln, Tomate, Knoblauch Teigwaren</p>	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Mediterranes Gemüse  mit Pomosole tomaten</p>
Dienstag 17.9.	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Schweinsragout  Ribelrahmmais Blaukraut</p>	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Kürbis-Kartoffelgratin </p>
Mittwoch 18.9.	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Forellenfilet  Petersilienkartoffeln Spinat</p>	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Pasta „Crema di noci“ mit Nusspesto</p>
Donnerstag 19.9.	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Tepanjaki;  Rind, Gemüse, Reis, Ei und Soya</p>	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Klosterkuchen mit Zwiebeln, Anfel und Käse </p>
Freitag 20.9.	<p>Suppe ***</p> <p>Salat – Buffet ***</p> <p>G^schwellti  mit Käse &amp; Saucen</p>	<p>Suppe ***</p> <p>Salat – Buffet ***</p> <p>G^schwellti  mit Käse &amp; Saucen</p>



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

Wir geben gerne Auskunft zu Allergenen in unseren Gerichten.



39	Menu	Vegetarisch
Montag 23.9.	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Spaghetti Bolonaise, Carbonara</p>	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Spaghetti Tomatensauce</p>
Dienstag 24.9.	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Rindsvoressen mit Gemüse </p> <p>Polenta</p>	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Rollgersten –  Gemüsegericht</p>
Mittwoch 25.9.	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Poulet „Süss-Sauer“  mit Ananas, Peperoni, Zwiebeln Basmatireis</p>	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Malfatti mit  Salbei </p>
Donnerstag 26.9.	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Rahmschnitzel vom Schwein  Teigwaren Gemüse vom Böschnihof</p>	<p>Suppe ***</p> <p>Reichhaltiges Salat – Buffet ***</p> <p>Kürbisterrine </p>
Freitag 27.9.	<p>Suppe ***</p> <p>Salat – Buffet ***</p> <p>Käseschnitten</p>	<p>Suppe ***</p> <p>Salat – Buffet ***</p> <p>Käseschnitten</p>



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

## Mittagsangebot

Tagessuppe	CHF	5.50
Salatbuffet	CHF	9.00
Tagesmenu inkl. Suppe, Salatbuffet, Hauptgang & Mineralwasser	CHF	13.50
Sommersalat (Teller)	CHF	9.00



Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Produkte an.

Wenn nicht anderst deklariert, beziehen wir unser Fleisch aus der Region.

Gerne informiert Sie unser Gastroteam auf Anfrage über mögliche Allergene und Intoleranzen der verwendeten Lebensmittel.

Preise inkl. 7.7% MwSt. 01.04.2019

## Unser Fabrik-Café – ein Ort der Begegnung

Unser Gastronomiebetrieb ist räumlich und organisatorisch mit der Tagesklinik verbunden.

Das Fabrik-Café sorgt für das leibliche Wohl von Patienten, Mitarbeitenden und externen Gästen.

Wir bieten im Rahmen der Reintegration in die Arbeitswelt begleitete Arbeitsmöglichkeiten an.

Herzlich willkommen!

Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag  
08:00 bis 17:00 Uhr  
Freitag  
08:00 bis 15:00 Uhr

Mittagessen: Reservation erwünscht

Nachmittagsangebot: Hausgemachte Kuchen und weitere kleine Snacks

Vermietung Räume: Für Ihren Geschäfts- oder Familienanlass vermieten wir Räume mit moderner Infrastruktur

Gastroteam: Rosmarie Fluck, Gastronomiefachfrau  
Margarytha Bietenholz, Hilfsköchin  
Roger Städler, Koch

## Getränke & Säfte

Mineralwasser <i>Goba 3 dl offen</i> 	CHF	2.00
Bschorle <i>Locher 33cl Flasche</i>	CHF	4.00
Shorley <i>Möhl 3 dl offen</i> 	CHF	3.00
Orangensaft <i>Farmer 3 dl offen</i>	CHF	3.00
Cola <i>Goba 3 dl Flasche</i> 	CHF	3.50
Cola zero <i>Goba 3 dl Flasche</i> 	CHF	3.50
Rivella rot <i>3 dl offen</i>	CHF	3.00
Lemon Ice Tea <i>Lipton 3 dl offen</i>	CHF	3.00

Unsere Spezialitäten *erfrischende Sommerdrinks, wie fruchtiger Eistee, spritzige Hauslimonade & kalter Kaffee*

## Salziges & Süsses

Fabrik-Café Plättli * <i>mit Rohschinken oder Käse &amp; Garnitur</i>	CHF	3.80
Fabrik-Café Plättli* <i>mit Butter und Brötli</i>	CHF	5.00
Sandwiches <i>mit Käse, Fleisch oder Gemüse</i>	CHF	3.80
Salatschale <i>Blattsalate &amp; Garnitur*</i>	CHF	6.50
Fruchtsalatschale <i>Saisonobst &amp; Rahm*</i>	CHF	4.50
Waffeln <i>mit Puderzucker*</i>	CHF	4.00

Weitere Leckereien, *hausgemachte Nussgipfel sowie Kuchen & Cakes finden Sie an der Theke.*

Preise inkl. 7.7 % MWST. / 02.04.2019

## Kaffee & Tee

Kaffee crème, Espresso	CHF	2.20
Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato	CHF	3.80
Espresso Macchiato	CHF	3.50
Doppelter Espresso	CHF	4.00
Heisse & kalte Schokolade / Ovomaltine	CHF	3.50
Teemischungen & Aufgüsse «Sirocco»	CHF	3.50
In der Kanne	CHF	5.00

*Werfen Sie einen Blick in unsere Teekarte!*

## Spezialitäten & Co.

Kalter Kaffee <i>unsere Hausspezialität *</i>	CHF	3.80
Café affogato <i>Vanilleglacé &amp; Espresso *</i>	CHF	5.20
Frappée <i>Glacé nach Wahl &amp; Milch *</i>	CHF	4.50
Fruchtshake <i>Früchte oder Beeren &amp; Milch *</i>	CHF	4.50
Chai Latte <i>mit der feinen Chaiessenz aus dem „Kloster“ in Jakobsbad</i>	CHF	3.80

\* „erst ab 13.30 Uhr erhältlich