

Woche: 02	Montag 06.	Dienstag 07.	Mittwoch 08.	Donnerstag 09.	Freitag 10.	Samstag 11.	Sonntag 12.
<b>Crèmesuppe</b>	Kartoffelcrèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Kürbiscrèmesuppe	Lauchcrèmesuppe	Gebundene Ochsen- schwanzsuppe	Wurzelgemüsecrème- Suppe	Garburesuppe
<b>Bouillon</b>	Bouillon mit Lauch- streifen	Bouillon mille fanti	Gemüsebouillon mit Paysanne	Bouillon mit Back- perlen	Gemüsebouillon mit Ribeli und Gemüse	Geröstete Griess- suppe mit Brunoise	Geflügelbouillon mit Einlage
<b>Tagessalat</b>	Kleiner gemischter Salat	Bunter Schnittsalat mit Croûtons	Randensalat mit Himbeer- Dressing	Fenchel-Eisberg-Orange- Grapefruit-Salat	Bayrischer Gurkensalat mit Süss-Senf-Dressing	Winter-Blattsalate mit Blätterteig-Fleuron	Bunter Nüsslisalat mit marinierten Blaubeeren
<b>Mittagessen</b>	Äpler Macaroni mit Schinken an würziger Käsesauce frittierte Zwiebeln Apfelmus	Siedfleisch mit Meerrettichsauce Salzkartoffeln Lauchgemüse	Rindsragout mit Dörr- Tomaten und Steinpilzen an feiner Portweinsauce Creme-Polenta Broccoli	<b>Grosis Eintopf</b> Kartoffel, Sellerie, Rüebli und gelbe Räben dazu servieren wir heisse Wienerli	Pangasiusfilet mit Nuss- kruste auf Senfsauce dazu servieren wir Spinat-Erbsen-Reis (Pangasius = Zucht, Vietnam)	Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce Butterspätzli Rosenkohl	Rösti-Pastetli gefüllt mit geschnetztem Kalbfleisch an Pilzsauce Schonkostgemüse
<b>Mittagessen Vegetarisch</b>	<b>Nasi Goreng</b> Gebratener Reis mit Gemüse, Eierstreifen und Sojasauce <small>(Reigericht aus Indonesien)</small>	Spaghetti mit Pilzen und karamellisierten Baumnüssen	Gnocchi mit Artischocken und Mandelblättchen an sämiger Mascarpone- Sauce	Polentaschnitte mit Linsen-Bolognese und Weichkäse Kräuter-Tomate	<b>Tilsiter Wähe</b> mit Rüebli, Lauch und Zwiebeln, roter Tilsiter gebacken mit Vollrahm- Guss	Karibischer Süsskartoffel Kokos-Eintopf mit roten Bohnen dazu servieren wir herzhaft Bananen- Pfannkuchen	<b>Würziger Kürbis-Topf</b> mit Zwiebel, Knoblauch und gehackten Tomaten Oregano und Majoran mit Basmati-Reis
<b>Mittagessen aus aller Welt</b>	Gnocchi-Pfanne mit Hackfleisch und Rahm garniert mit Gemüse- Stroh und frittierte Kräuter <small>(Hackfleisch = Rindfleisch)</small>	Würzige Paella mit Crevetten, Chorizo Langkornreis, Erbsen Peperoni, Zwiebeln und Safran <small>(Crevetten = Zucht, Vietnam)</small>	Lammkoteletts auf Fenchel, Zucchetti, Dörrtomaten und Zwiebeln Bratkartoffeln <small>(Lamm = CH, Europa)</small>	<b>Penne Arrabiata</b> Teigwaren an pikanter Tomatensauce mit Speck und Chili	Kalbsvoressen an feiner Kräuter-Zitronen-Sauce Kartoffelstock Bohnen	Lachsfilet Florentiner Art auf gebratener Polenta zu geschmolzenen Cherrytomaten <small>(Lachs = Wildfang, Atlantik)</small>	Geschmortes Kanichen- Ragout italienische Art mit Rüebli, Sellerie und Tomaten dazu servieren wir Teigwaren <small>(Kaninchen = CH, ohne Knochen)</small>
<b>Dessert</b>	Royalschnitte	Ovomaltine-Mousse	Berliner	Griechischer Joghurt mit Mandarinen	Vanilleglacé mit Schoggisauce	Zwetschgen-Jalousie	Trauben-Tiramisu im Glas
<b>Abendessen oder</b>  <small>Auswahl aus der Saison-Abenkarte</small>	Deftige Ungarische Gulaschsuppe Bürli	Appenzeller Wurst-Käse- Salat fein garniert an feiner Haussauce Ruchbrot	Weggli gefüllt mit Fleischkäse garniert mit Tomate, Ei und Essiggurke	Quarkauflauf mit Pfirsichwürfel im Ofen gebacken dazu servieren wir Vanillsauce	<b>Farfalle Holzfäller-Art</b> Krawättli-Teigwaren an sämiger Steinpilz- sauce Tagessalat	<b>Jausen-Teller</b> Bauernschinken, Pantli, Nollenkäse und Brie fein garniert Ruchbrot	<b>Café Complet:</b> mit Butter, Konfi und kleinem Coppa-Teller dazu servieren wir ein feines Dinkel-Brötli <small>(Coppa = luftgetrockneter Schinken)</small>