

Woche: 03	Montag 13.	Dienstag 14.	Mittwoch 15.	Donnerstag 16.	Freitag 17.	Samstag 18.	Sonntag 19.
Crèmesuppe	Linsenspüreesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Broccolicrèmesuppe	Brotsuppe mit Kümmel	Weissweinsüpli	Kürbiscrèmesuppe	Sellerie-Apfelcrème-Suppe
Bouillon	Gemüsebouillon mit Sternli	Suppe Bauernart	Geröstete Griessuppe mit Brunoise	Bouillon mit Sherry und bunter Einlage	Klare Zwiebelsuppe	Klare Wintergemüse-suppe	Bouillon mit Flädli
Tagessalat	Mais-Peperoni-Stangenselleriesalat	Winter-Blattsalate	Randensalat an Meer-Rettich-Crème	Krachsalat mit Tomatenwürfel mariniert	Rüebli-Selleriesalat aus dem Ofen	Rettichsalat	Gekochter Rotkohlsalat mit Blutorangen
Mittagessen	Tortellini alla Panna Gefüllte Teigwaren an einer sämigen Schinken-Gemüse-Rahmsauce (gefüllt mit Rindfleisch)	Ossobuco cremolata Kartoffelstock Broccoli (Ossobuco = Kalbshaxe)	Appenzeller Siedwurst Käseknöpfli mit frittierten Zwiebeln Apfelmus	Poulet-Stroganoff an Paprika-Rahmsauce Tessiner-Polenta Sautierte Zucchetti	Fischknusperli mit Mayonnaise Salzkartoffeln Rahmspinat (Knusperli: Egli + Zander = Wildfang, EU)	Geschnetzeltes Rindfleisch an Kräutersauce Safran-Nudeln Blumenkohlröschen mit Brösmeli	Aargauer Zwetschgenbraten an Portosauce Williams-Kartoffeln Glasierte Rüebli (Zwetschgenbraten = Schweinefleisch)
Mittagessen Vegetarisch	Gefüllte Zucchetti-Küchlein auf kleinem Peperonata Bratkartoffeln	Vegetarische Capuns an Rahmsauce dazu servieren wir marinierte Ofen-Cherry-Tomaten (Capuns = gefüllte Mangoldblätter)	Sämiger Weisswein-Risotto mit buntem Ofengemüse und Apfel	Penne mit Gemüse-Birnen-Gorgonzola an sämiger Rahmsauce	Champignon-Lauch-Marroni-Wähe mit Vollrahm-Quarkguss im Ofen gebacken	Nasi-Goreng vegetarisch Indonesisches Reis-Gericht mit Gemüse und feinen Gewürzen	Asiatische Champignon auf Kokos-Polenta Rührgebratener Pak-Choi (Pak-Choi = Chinesischer Senfkohl)
Mittagessen aus aller Welt	Lachs mit Lauch-Mohn-Kruste auf würziger Meerrettichsauce dazu servieren wir Gemüse-Reis (Lachs = Wildfang, Atlantik)	Feiner Kürbis-Fladen mit Landrauschschinken und Greyerzerkäse, gebacken mit Vollrahm-Guss	Rindsvoressen côte d'azur mit Rüebli, Zwiebel, Stangensellerie, Orangen und Kräuter Kartoffelstock	Forellenfilet auf Kartoffel-Rüebli-Püree mit rassiger Senfsauce garniert mit Rüebli-Chips-Streifen (Forelle = IQF, Zucht, Türkei)	Marinierte Kräuter-Lammkoteletts auf Rucola-Pesto-Nudeln (Lamm = CH)	Kurkuma-Pouletstreifen auf Gemüse-Cousous mit Limette und Minze (Poulet = CH)	Pasta mit Crevetten an Zitronen-Estragonsauce Sautierte Zucchetti (Crevetten = Zucht, Vietnam)
Dessert	Schwarzwälder Glacéstage	Crèmeschnitte	Caramelköppli mit Rahm	Aprikosenblechkuchen mit Rum und Vanille	Fruchtsalat mit Rahm	Pâtisserie-Köstlichkeiten	Vermicelle mit Rahm
Abendessen oder Auswahl aus der Saison-Abenkarte	Knuspriger Rösti-toast aus dem Ofen Tagessalat	Kalte Fleischkäse-tranche mit Senf gluschtig garniert Bürli	Währschafte Bündner-Gerstensuppe	Hausgemachtes Birchermüesli mit Saisonalen-Früchten dazu servieren wir ein Maisbrötchen	Pfannkuchen gefüllt mit gehacktem Rindfleisch an feiner Sauce Tagessalat	Ostschweizer Käse-Teller garniert mit Trauben dazu servieren wir Birnenbrot	Café Complet: mit Butter, Konfi und weichen Bauernschüblig dazu servieren wir ein Landbrötli (Graham- und Ruchmehl)