

Woche: 03	Montag 12.	Dienstag 13.	Mittwoch 14.	Donnerstag 15.	Freitag 16.	Samstag 17.	Sonntag 18.
Crèmesuppe	Linsenpüreesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Broccolicrèmesuppe	Brotsuppe mit Kümmel	Weissweinsüpli	Kürbiscrèmesuppe	Sellerie-Apfelcrème-Suppe
Bouillon	Gemüsebouillon mit Sternli	Suppe Bauernart	Geröstete Griess - Suppe mit Brunoise	Bouillon mit Sherry und bunter Einlage	Klare Zwiebelsuppe	Klare Wintergemüse-Suppe	Bouillon mit Flädli
Tagessalat	Mais-Peperoni-Stangenselleriesalat	Winter-Blattsalate	Randensalat an Meerrettich-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 Zucchini	Fischknusperli mit Mayonnaise Salzkartoffeln Rahmspinat (Zander = Wildfang EU)	Geschnetzeltes Rindfleisch an Kräutersauce Teigwaren Blumenkohl	Schweinsbraten Pflaumen-Portosauce Williams-Kartoffeln Glasierter Rüebli (Zwetschgenbraten = Schweinefleisch)
Mittagessen Vegetarisch	Gefüllte Zucchini-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	Bami-Goreng vegetarisch Indonesisches Nudel-Gericht mit Gemüse und feinen Gewürzen	Champignon-Lauch-Marroni-Wähe mit Vollrahm-Quarkuss im Ofen gebacken	Asiatische Champignon auf Kokos-Polenta Rührgebratener Pak-Choi (Pak-Choi = Chinesischer Senfkohl)	Penne mit Gemüse-Birnen-Gorgonzola an sämiger Rahmsauce
Mittagessen aus aller Welt	Lachs mit Lauch-Mohn-Kruste auf würziger Meerrettichsauce dazu servieren wir Gemüse-Reis (Lachs = Atlantik / Wildfang)	Feiner Kürbis-Fladen mit Landrauschschinken und Greyerzerkäse, gebacken mit Vollrahm-Guss	Rindsvoressen côte d`azur mit Rüebli, Zwiebel, Stangensellerie, Orangen und Kräutern Kartoffelstock	Forellenfilet auf Kartoffel-Rüebli-Püree mit rassischer Senfsauce garniert mit Rüebli-Chips-Streifen (Forelle = Türkei, IQF, Zucht)	Spaghetti cacciatore mit Wildschwein, Gemüse und Eierschwämmli an einer sämigen Sauce (Wildschwein = EU)	Schweinskopf-Bäggli Rosmarinsauce dazu servieren wir Peperoni-Bratkartoffeln	Trippa alla romana Kutteln an Tomatensauce mit Zwiebeln und Kümmel dazu servieren wir Schnittlauchkartoffeln
Dessert	Crème Brûlée	Praline-Mousse garniert	Caramelköppli mit Rahm	Aprikosenblechkuchen	Fruchtsalat mit Rahm	Pistazien-Schoggistange	Vermicelle mit Rahm
Abendessen oder Auswahl aus der Saison-Abenkarte	Fitassteller mit Schweizer Rolle gefüllt mit Gemüse und Speck Hausdip	Kalte Fleischkäse-tranche mit Senf gluschtig garniert Bürli	Rührei mit Gemüse und Kräutern Toast-Brot	Hausgemachter Apfel und Zwetschgen-Fladen	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 feines Brötli