

Woche: 04	Montag 23.	Dienstag 24.	Mittwoch 25.	Donnerstag 26.	Freitag 27.	Samstag 28.	Sonntag 29.
Crèmesuppe	Gemüsepüreesuppe	Pilzcrèmesuppe	Zucchetticrème-suppe	Rosenkohlcrème-suppe	Tomatencrèmesuppe mit Grappa	Basler Mehlsuppe mit geriebenem Käse	Kürbiscrèmesuppe
Bouillon	Bouillon mit bunten Brunoise	Klare Selleriesuppe mit Einlage	Gemüsebouillon mit Paysanne	Bouillon mit Sternli	Bouillon mit buntem Gemüse	Nudelsuppe mit Huhn	Gemüsebouillon mit Julienne
Tagessalat	Chicoréesalat	Griechischer Rübli-salat mit Joghurt	Saisonsalat	Randensalat	Winterliche Blatt-salate	Gurkensalat mit Honig-Dill-Dressing	Bunter Tagessalat
Mittagessen	Brätkügeli an feiner Jägersauce Krawättli-Teigwaren Sautierte Zucchini	Pouletwürfel an feuriger Whisky-sauce Kartoffelstock Grüne Bohnen <small>(Poulet = Schweiz)</small>	Rindssaftplätzli an würziger Biersauce Maisschnitten im Ofen gratiniert Rosenkohl	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Butter-Rösti Glasierte Rübli	Spaghetti "Alfredo" Lachs und Blattspinat an sämiger Martini-sauce <small>(Lachs= Wildfang / Alaska)</small>	Pizza-Fleischkäse (belegt mit Tomaten und Raclettekäse) Pommes rissolées Peperonata	Wiener Kalbsrahm-Gulasch Butter-Spätzli Geschmortes Rotkraut
Mittagessen Vegetarisch	Gebackene Süss-kartoffeln mit Pilzen und Kräuter-Quark Mischgemüse	Sämiger Steinpilz-Kürbis-Risotto verfeinert mit Weisswein und ger. Käse	Überbackene Hörnli-Tomaten auf feiner Kräutersauce Broccoli	Crémige Parmesan-Polenta mit Blattspinat u. Balsamico-Pilzen	Marokkanisches Sieben-Gemüse-Ragout an rassischer Sauce, angerichtet im Kartoffelstockring	Gersteneintopf mit buntem Gemüse auf rassischer Kressesauce	Pasta St. Petersburg feine Rahmsauce mit Tomatenwürfel, Knobli, Weisswein und Vodka
Mittagessen aus aller Welt	Geschn. Schweinefleisch an rassischer Paprikasauce mit Peperonistreifen Safran-Pilavreis	Pizza Spinaci con Gamberetti Brotteig, Tomaten, Spinat, Knoblauch, Crevetten, Mozzarella <small>(Crevetten = Zucht, Vietnam)</small>	Winter-Eintopf Voressen mit Rotkohl Rübli, Petersilien-wurzel, Sellerie und Kartoffeln <small>(Voressen = Schwein)</small>	Tilapiafilet mit Basilikumkruste auf sämiger Weissweinsauce begleitet mit Couscous <small>(Tilapia = Zucht / Vietnam)</small>	Gebratene Glasnudeln mit rassischer Gemüsestreifen und rosa gebratener Entenbrust <small>(Ente = Zucht, Ungarn)</small>	Dorschrückenfilet mit Zwiebel-Pesto-Haube Bramata-Polenta Broccoli <small>(Dorsch = Wildfang, Atlantik)</small>	Geschnetztes Pouletfleisch an roter Thai-Curry-Sauce mit Ananas und Ingwer Jasmin-Reis <small>(Poulet = Schweiz)</small>
Dessert	Aprikosenkuchen vom Blech mit Rum	Schoggi-Flan mit Rahm	Ziger-Chrapfen	Ananaswürfeli mit Kirsch mariniert	Vanille-Himbeer-Glacé	Limetten-Mousse	Kirsch-Schnitte
Abendessen	Gefüllte französische Omelette mit feinem Saisongemüse an sämiger Rahmsauce Tagessalat	"Lumpensalat" Fleischkäsestreifen, Ei, Peperoni, Tomaten an rassischer Senfsauce Ruchbrot	Churer-Fleischtorte gedeckte Wähe mit würzigem, gehacktem Kalbfleisch Gemischter Salat	Apfelküchlein mit Zimt / Zucker Vanillesauce	Gschwellti mit kleinem Käseteller und Kräuterquark	Bunter Salatteller dazu servieren wir würzige fritierte Poulet-Flügeli	Heiligkreuz-Teller: Gemischter Aufschnitt mit Tête de moine Rose reichhaltig garniert Ruchbrot