

Woche: 04	Montag 20.	Dienstag 21.	Mittwoch 22.	Donnerstag 23.	Freitag 24.	Samstag 25.	Sonntag 26.
Crèmesuppe	Gemüsepüreesuppe	Tomatencrèmesuppe mit Grappa	Pilzcrèmesuppe	Kohlrabicrèmesuppe	Rosenkohlrème-suppe	Basler Mehlsuppe mit geriebenem Käse	Kürbiscrèmesuppe
Bouillon	Bouillon mit bunten Brunoise	Klare Selleriersuppe mit Einlage	Gemüsebouillon mit Paysanne	Bouillon mit Sternli	Bouillon mit buntem Gemüse	Nudelsuppe mit Huhn	Gemüsebouillon mit Julienne
Tagessalat	Bunter Eisbergsalat mit Kräutersauce	Nüssli und Schnittsalat fein garniert	Randensalat mit Apfel	Griechischer Rüebli-salat mit Joghurt	Gurkensalat mit Honig-Dill-Dressing	Weisskohlsalat nach orientalischer Art	Winter-Blattsalate mit Blätterteig-Fleuron
Mittagessen	Sennentuntschi Chääshörnli mit gebratenen Cervelatwürfel dazu servieren wir Apfelmus	Kalbsgeschnetzeltes an Preiselbeer-Orangen-Sauce Kartoffelgratin Grüne Bohnen	Pouletschenkel aus dem Ofen auf Honigsauce Tomatenrisotto Kohlrabi mit Kräuter	Rindssaftpätzli an würziger Biersauce Maisschnitten im Ofen gratiniert Rosenkohl	Marinierte Lachs-Tranche aus dem Ofen auf Honig-Senf-Sauce Wildreis-Mix Broccoli <small>(Lachs = Wildfang, Atlantik)</small>	Spaghetti-Plausch: Tomatensauce Bolognesesauce Carbonarasauce	Cordon bleu mit Zitrone Pommes frites Zweifarbige Rüebli <small>Cordon bleu ist ein mit Käse und Schinken gefülltes paniertes Schnitzel</small>
Mittagessen Vegetarisch	Schupfnudel-Pfanne mit Eierschwämmen, Süsskartoffeln, Spinat an Rauchpaprika-Sauce	Sämiger Steinpilz-Kürbis-Risotto verfeinert mit Weisswein und ger. Käse	Überbackene Hörnli-Tomaten auf feiner Kräutersauce Broccoli	Marokkanisches Sieben-Gemüse-Ragout an rassisger Sauce auf Couscous	Käse-Zwiebel-Quiche mit würzigem Guss dazu servieren wir ein feines Pilz-Topping <small>(Rezept aus Schweden)</small>	Kichererbsen-Hirse-Pfanne mit Broccoli, Blumenkohl, Romanesco und mit feinen Gewürzen orientalisches abgeschmeckt	Glasnudel-Pfanne mit Pak Choi und Shiitake an würziger Soja-Sauce
Mittagessen aus aller Welt	Mediterrane Kaninchen-Schenkel an feiner Tomatensauce und Salbei Kartoffelstock <small>(Kaninchen = EU)</small>	Pizza Spinaci Gambretti Brotteig, Tomaten, Spinat, Knoblauch, Crevetten, Mozzarella <small>(Crevetten = Zucht, Vietnam)</small>	Winter-Eintopf Voressen mit Rotkohl Rüebli, Petersilienwurzel, Sellerie und Kartoffeln <small>(Voressen = Schwein)</small>	Saltimbocca vom Schollenfilet mit Zitronen-Lauch-Risotto <small>(Scholle = Wildfang, Nordostpazifik)</small>	Spanisches Rindsgulasch mit Zwiebel, Tomaten, Peperoni, Knobli an rassisger Sauce Crème-Polenta	Mediterranes Zanderfilet mit Kapern, Salbei, Oliven und Dörrtomaten Bratkartoffeln <small>(Zanderfilet = Wildfang, Kasachstan)</small>	Zartes Kalbscurry mit Aprikosen auf Pinien-Kernen-Couscous nappiert mit Kräuter-Joghurt
Dessert	Zitronenquark mit marinierten Beeren	Schoggi-Flan mit Rahm	Ziger-Chrapfen	Ananaswürfeli mit Kirsch mariniert	Haselnuss-Glacé-Cake	Vanillecrème mit Quark garniert	Schwarzwald-Würfel
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Saison-Abenkarte</small>	Saftiger Trutenschinken mit Kräuter-Eiersalat dazu servieren wir Tessiner-Brot	"Lumpensalat" Fleischkäsestreifen, Ei, Peperoni, Tomate an rassisger Senfsauce Ruchbrot	Churer-Fleischtorte Gedeckte Wähe mit würzigem gehacktem Kalbfleisch Gemischter Salat	Apfelküchlein mit Zimt / Zucker Vanillesauce	Gschwellti mit kleinem Käseteller und Kräuterquark	Jausen-Teller Gekochter Kräuterspeck Landrauchschenken, Alp-Käse Ruchbrot	Café Complet: mit Butter, Konfi und kleinem Aufschnitt-Teller dazu servieren wir einen Zopfknopf