

Woche: 04	Montag 19.	Dienstag 20.	Mittwoch 21.	Donnerstag 22.	Freitag 23.	Samstag 24.	Sonntag 25.
Crèmesuppe	Gemüsepüreesuppe	Tomatencrèmesuppe mit Grappa	Pilzcrèmesuppe	Kohlrabicrèmesuppe	Rosenkohlcrème-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	Randensalat mit Apfel	Nüssli und Schnittsalat fein garniert	Griechischer Rüebli-Salat mit Joghurt	Gurkensalat mit Honig-Dill-Dressing	Weisskohlsalat nach orientalischer Art	Winter-Blattsalate mit Blätterteig-Fleuron
Mittagessen	Älplermagronen mit Schinken & Speck und würzigem Käse dazu servieren wir Apfelmus	Kalbsgeschnetzeltes an Preiselbeer-Orangen-Sauce Dauphines-Kartoffeln Grüne Bohnen	Pouletschenkel aus dem Ofen auf Honigsauce Tomatenrisotto Kohlrabi mit Kräuter	Rindssaftpätzli an würziger Biersauce Polenta Rosenkohl	Marinierte Lachs-Tranche aus dem Ofen auf Honig-Senf-Sauce Wildreis-Mix Broccoli (Lachs = Atlantik, Wildfang)	Spaghetti Bolognese mit Rindfleisch, Tomaten und würziger Sauce Reibkäse	Schweins-Cordon bleu mit Zitrone Pommes frites Schwarzwurzel a la crème
Mittagessen Vegetarisch	Vegi-Burger auf Ratatouille-Gemüse dazu servieren wir Butter-Spätzli	Sämiger Steinpilz-Kürbis-Risotto verfeinert mit Weisswein und geriebener Käse	Überbackene Hörnli-Tomaten auf feiner Kräutersauce Broccoli	Marokkanisches Sieben-Gemüse-Ragout an rassiger Sauce auf Couscous	Käse-Zwiebel-Quiche mit würzigem Guss dazu servieren wir ein feines Pilz-Topping (Rezept aus Schweden)	Kichererbsen-Hirse-Pfanne mit Broccoli, Blumenkohl Romanesco und mit feinen Gewürzen orientalisch 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 (Kaninchen = EU)	Spanisches Rindsgulasch mit Zwiebel, Tomaten, Peperoni, Knobli an rassiger Sauce Crème-Polenta	Alaska Seelachs in der Knusperpanade mit Knoblimayonnaise, Salzkartoffeln Kürbisgemüse (Alaska Seelachs = Nordwestpazifik)	Saltimbocca vom Schollenfilet mit Zitronen-Lauch-Risotto (Scholle = Nordostpazifik/ Wildfang)	Winter-Eintopf Voressen mit Rotkohl Rüebli, Petersilienwurzel, Sellerie und Kartoffeln (Voressen = Schwein)	Mediterranes Zanderfilet mit Kapern, Salbei, Oliven und Dörrtomaten Bratkartoffeln (Zanderfilet = Wildfang/Kasachstan)	Zartes Kalbscurry mit Aprikosen auf Pinien-Kernen-Couscous nappierte mit Kräuter-Joghurt
Dessert	Zitronenquark mit marinierten Beeren	Cappuccino-Würfel	Ziger-Chrapfen	Ananaswürfeli mit Kirsch mariniert	Haselnuss-Glacé-Cake	Marroni-Mousse mit Zwetschgenkompott	Schoggi-Flan mit Rahm
Abendessen oder Auswahl aus der Saison-Abenkarte	Saftiger Trutenschinken mit Kräuter-Eiersalat dazu servieren wir Tessiner-Brot	"Lumpensalat" Fleischkäsestreifen, Ei, Peperoni, Tomaten an rassiger Senfsauce Ruchbrot	Fitnesssteller mit gebackenen Rösti-Taschen gefüllt mit Frischkäse und Kräutern	Apfelküchlein mit Zimt/Zucker Vanillesauce	Gschwellti mit kleinem Käseteller und Kräuterquark	Jausen-Teller Gekochter Kräuterspeck Landrauchschinken, Alp-Käse Ruchbrot	Café Complet mit Butter, Konfi und kleinem Aufschnitt-Teller dazu servieren wir ein feines Brötli