

Woche: 05	Montag 30.	Dienstag 31.	Mittwoch 01.	Donnerstag 02.	Freitag 03.	Samstag 04.	Sonntag 05.
Crèmesuppe	Sellerie-Apfelcrèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Linsenpüreesuppe	Weissweincrèmesuppe	Kartoffelcrèmesuppe	Broccolicrèmesuppe	Kräutercrèmesuppe
Bouillon	Tomatierte Bouillon mit Lauchjulienne	Gemüsebouillon mit Ribeli und Brunoise	Suppe dörfliche Art	Bouillon mit Kräuterei	Geröstete Griesssuppe mit Brunoise	Bouillon mit Sherry und Flädli	Vegi-Minestrone
Tagessalat	Australischer Kraut-salat	Blattsalate	Kohlrabisalat mit Linsen	Tagessalat	Saisonsalat	Randensalat mit Apfel	Winter Blattsalate
Mittagessen	Schweinsvoressen nach Hausfrauen-Art Tessiner-Polenta Ratatouille	Bernerplatte Rippli, Speck und Saucisson Salzkartoffeln Grüne Bohnen	G`Hackets Rindfleisch mit Hörnli und Apfelmus	Pojarski-Steak mit Zwiebelsauce Rösti-Kroketten Glasierte Rüebl <small>(Pojarski= Kalbshacksteak)</small>	Seehecht-Piccata auf Tomatensauce Safran-Risotto Broccoli <small>(Seehecht = MSC / Wildfang)</small>	Schweinsschnitzel an Champignon-Rahmsauce Butter-Nüdeli Mischgemüse	Suurer Mocken (Rindssauerbraten) Kartoffelstock Rosenkohl
Mittagessen Vegetarisch	Rösti-Pastetli gefüllt mit feinem Gemüse-Pilzragout an Rahmsauce	One Pot Pasta Teigwaren im Topf Zucchetti, Kapern, Dörrtomaten, Oliven, gehackte Tomaten	Würzige Schupfnudel-Pfanne mit Rotkohl und Süsskartoffeln	Vegi-Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce Pilav Reis Kräuter Tomaten <small>(Vegi-Geschnetzeltes = Soja)</small>	"Bölle-Chäs-Flade" geriebener Teig belegt mit Zwiebeln, Käse und würzigem Rahmguss	Tikka-Masala Blumenkohl, Rüebl an rassisger Tomatensauce mit Ingwer Crème-Polenta	Würzige Gemüse-Paella mit Artischocken, Oliven, Peperoni, Coco-Bohnen und Safran
Mittagessen aus aller Welt	Mariniertes Lachsfilet aus dem Ofen auf würzigen Avocado-Basilikum-Nudeln <small>(Lachs = Wildfang, Alaska)</small>	Riz Casimir Geschn. Kalbfleisch an feiner Currysauce im Reiring serviert Früchtégarnitur	Frittierte Crevetten im Kartoffelmantel auf mediterranem Gemüsebeet <small>(Crevetten = Zucht / Vietnam)</small>	Zitronen-Rindsragout mit Rüebl und Pastinaken Crème-Polenta	Gratinierte Spiralen-Teigwaren mit mediterranem Hackfleisch und Gemüse	Überbackene Forellenfilet mit Mandelkruste Sämiger Weisswein-Risotto mit Gemüse <small>(Forellenfilet = IQF, Zucht)</small>	Zartes mediterranes Lamm-Couscous mit caramelisierten Zwiebeln <small>(Lamm = CH / EU)</small>
Dessert	Griechischer Joghurt mit Honig und Beeren	Pfirsichkompott mit Rahm	Schoggiflan garniert	Falsches Spiegelei	Hausgemachter Marmor Cake	Feine Passionsfrucht-Schnitte	Limetten-Mousse
Abendessen	Penne Carbonara rassige Schinken-Speck-Rahmsauce Tagessalat	Kalter Fleischkäse fein aufgeschnitten guschtig garniert Bürli	Heisse Wienerli mit Senf dazu servieren wir Kartoffelsalat	Hausgemachter Rhabarber- und Apfelfladen	Toast Hawaii belegt mit Schinken, Ananas und Raclette-käse Saisonsalat	Würziger Wurst-Käse-Salat an Haus-dressing fein garniert Ruchbrot	Spezialitäten aus Italien Coppa, Salami und Mortadella dazu gibt es feinen Taleggio Ruchbrot <small>Taleggio ist ein norditalienischer Weichkäse</small>