

Woche: 05	Montag 27.	Dienstag 28.	Mittwoch 29.	Donnerstag 30.	Freitag 31.	Samstag 01.	Sonntag 02.
Crèmesuppe	Sellerie-Apfelcrèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Blumenkohlcrèmesuppe	Weissweincrèmesuppe	Rüeblicrèmesuppe	Zucchetticrèmesuppe	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 Krautsalat	Winter-Blattsalate	Kohlrabisalat mit Linsen	Eisbergsalat mit kleinen marinierten Tomaten	Geraffelter Randensalat mit Honig	Waldorfsalat mit Ananas und Stangensellerie	Chicorée-Orangen-Salat mit Kresse
Mittagessen	Hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch mit Bechamel und Käse im Ofen gebacken Blumenkohl <small>(Hackfleisch = Rind)</small>	Zweierlei Speck auf mildem Apfelsauerkraut Salzkartoffeln <small>(Speck gesalzen und geräucht)</small>	Schweinsvoressen nach Hausfrauen-Art Tessiner-Polenta Ratatouille	Pojarski-Steak mit Zwiebelsauce Rösti-Kroketten Glasierte Rüebli <small>(Pojarski = Kalbshacksteak)</small>	Seehecht-Piccata auf Tomatensauce Weisswein-Risotto Sautierte Zucchini <small>(Seehecht = MSC, Wildfang)</small>	Schweinschnitzel an Champignon-Rahmsauce Butter-Nüdeli Mischgemüse	Geräucher Schweinebraten an feiner Sauce Kartoffelstock Dörrbohnen
Mittagessen Vegetarisch	Würzige Schupfnudel-Pfanne mit Rotkohl und Süsskartoffeln	Pasta al forno Teigwaren mit Pilzen im Ofen gebacken Broccoli	Rösti-Pastetli gefüllt mit feinem Gemüse- ragout an Rahmsauce	Feiner Kürbisrisotto mit Rosenkohl und Nüssen	Spinatquiche Kuchenteig belegt mit Spinat, Cherry-Tomaten und Käse gebacken mit Rahmguss im Ofen	Tikka-Masala Blumenkohl, Rüebli an rassisger Tomatensauce mit Ingwer Crème-Polenta	Würzige Gemüse-Paella mit Artischocken, Oliven Peperoni, Coco-Bohnen und Safran
Mittagessen aus aller Welt	Gebratener Lachs auf bunten Linsen mit Kartoffel und Gemüse <small>(Lachs = Wildfang, Alaska)</small>	Geflügelleber mit Frühlingszwiebeln und Rohschinken dazu servieren wir sämigen Safran-Risotto	Buntes Fischragout mit Lauch, Rüebli und Pilze an Meerrettichsauce Breite Nudeln <small>(Fisch = Pangasius, Zucht, Vietnam)</small>	Zitronen-Rindsragout mit Rüebli und Pastinaken Bramata-Polenta	Schweinschnitzel mit Gemüsekruste auf Tilsiter-Rahmkartoffeln	Frittierte Crevetten im Kartoffelmantel auf mediterranem Gemüsebeet <small>(Crevetten = Zucht, Vietnam)</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	Russenzopf	Mousse Caramel-Amaretti fein garniert	Diverse Pâtisserie-Stückli
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Saison-Abenkarte</small>	Würzige Käseküchlein aus dem Ofen Saisonsalat	Kalter Fleischkäse fein aufgeschnitten gluschtig garniert Bürli	Penne all'arrabiata Teigwaren an rassisger Tomatensauce Tagessalat	Hausgemachter Rhabarber u. Zwetschgenfladen	Heisse Wienerli mit Senf dazu servieren wir Kartoffelsalat	Spezialitäten aus Italien Coppa, Salami und dazu gibt es feinen Taleggio Ruchbrot <small>(Taleggio ist ein norditalienischer Weichkäse)</small>	Café Complet: mit Butter, Konfi und Appenzeller-Mostbröckli dazu servieren wir eine Semmel