



Woche: 05	Montag 26.	Dienstag 27.	Mittwoch 28.	Donnerstag 29.	Freitag 30.	Samstag 31.	Sonntag 01.
Crèmesuppe	Sellerie - Apfelcrème-Suppe	Gemüsecrèmesuppe	Blumenkohlcrèmesuppe	Weissweincrèmesuppe	Rüblicrèmesuppe	Zucchetticrèmesuppe	Kräutercrèmesuppe
Bouillon	Tomatierte Bouillon mit Lauchjuliennne	Gemüsebouillon mit Ribeli und Brunoise	Suppe dörfliche Art	Bouillon mit Kräuterei	Geröstete Griess-Suppe mit Brunoise	Bouillon mit Sherry und Flädli	Vegi - Minestrone
Tagessalat	Australischer Krautsalat	Winter-Blattsalate	Kohlribsalat mit Linsen	Eisbergsalat mit kleinen marinierten Gemüse	Geraffelter Randen-Salat mit Honig	Waldorfsalat mit Ananas und Stangensellerie	Chicorée-Orangen-Salat mit Kresse
Mittagessen	Pojarski-Steak mit Zwiebelsauce Kroketten Glasierte Rübli (Pojarski = Kalbshacksteak)	Zweierlei Speck auf mildem Apfelsauerkrat Salzkartoffeln (Speck gesalzen und geräucht)	Schweinsvoressen nach Hausfrauen-Art Tessiner-Polenta Ratatouille	Hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch, Béchamel und Käse im Ofen gebakken Blumenkohl (Hackfleisch = Rind)	Casarecce al Salmone mit Lachs & Rauchlachs an Rahmsauce mit Zitrone, Knoblauch und Kräuter (Rauchlachs = NO, Zucht/Lachs = Atlantik) (Casarecce = Teigwaren)	Gebratene Kalbsleber an Kräuterjus Butter-Rösti Mischgemüse	Schweinebraten an dunkler Schmorsauce breite Nudeln Dörrbohnen
Mittagessen Vegetarisch	Würzige Schupfnudel-Pfanne mit Rotkohl und Süßkartoffeln	Pasta al forno Teigwaren mit Pilzen im Ofen gebakken und Broccoli	Gratinierte Palatschini gefüllt mit Zucchini & Kräutern mit Käse-Rahmsauce überbacken und Ofen-Cherry-Tomaten	Rösti-Pastetli gefüllt mit feinem Gemüse-Ragout an Rahmsauce	Spinatquiche Kuchenteig belegt mit Spinat, Cherry-Tomaten und Käse gebakken mit Rahmguss im Ofen	Tikka-Masala Blumenkohl, Rübli an rassiger Tomaten-Sauce mit Ingwer Crème-Polenta	Würzige Gemüse-Paella mit Artischocken, Oliven Peperoni, Coco-Bohnen und Safran
Mittagessen aus aller Welt	Geflügelleber mit Frühlingszwiebeln und Rohschinken dazu servieren wir sämigen Safran-Risotto	Zitronen-Rindsragout mit Rübli und Pastinaken dazu Bramata-Polenta	Spaghetti Frutti di Mare Meeresfrüchte mit Tomaten, Zitrone, Knoblauch & Weisswein (Meeresfrüchte = pazifischer Ozean)	Schweinsnierli an einer Cognacsauce dazu servieren wir Bratkartoffeln mit Peperoni	Nasi-Goreng mit Poulet indonesisches Reisgericht mit Poulet, Gemüse und feinen Gewürzen	Frittierte Crevetten im KartoffelmanTEL auf mediterranem Gemüsebeet (Crevetten = Zucht/ Vietnam)	Zartes mediterranes Lamm-Couscous mit caramelisierten Zwiebeln (Lamm = CH / EU)
Dessert	Griechischer Joghurt mit Honig und Beeren	Pfirsichkompott mit Rahm	Vanilleflan garniert	Falsches Spiegelei	Süsse Überraschung	Russenzopf	Mousse Caramel-Amaretti fein garniert
Abendessen oder Auswahl aus der Saison-Abenkarte	Fitnesssteller mit würzigen Chäschüechli aus dem Ofen	Penne all'arrabbiata Teigwaren an rassiger Tomatensauce Tagessalat	Fleischkäseteller mit Senf und glustig garniert dazu servieren wir ein Bürl	Hausgemachter Rhabarber u. Zwetschgen-Fladen	Heisse Wienerli mit Senf dazu servieren wir Kartoffelsalat	Spezialitäten aus Italien Coppa, Salami und dazu gibt es feinen Taleggio mit Ruchbrot Taleggio ist ein norditalienischer Weichkäse	Café Complet mit Butter, Konfi und Appenzeller-Käse dazu servieren wir ein Brötli