

Woche: 05	Montag 26.	Dienstag 27.	Mittwoch 28.	Donnerstag 29.	Freitag 30.	Samstag 31.	Sonntag 01.
Crèmesuppe	Sellerie - Apfelcrème-Suppe	Gemüsecrèmesuppe	Blumenkohlcrèmesuppe	Weissweincrèmesuppe	Rüeblicrèmesuppe	Zucchetticrèmesuppe	Kräutercrèmesuppe
Bouillon	Tomatierte Bouillon mit Lauchjulienne	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	Kohlrabisalat 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 Krokette Glasierte Rüebli <small>(Pojarski = Kalbshacksteak)</small>	Zweierlei Speck auf mildem Apfelsauerkraut Salzkartoffeln <small>(Speck gesalzen und geräucht)</small>	Schweinsvossen nach Hausfrauen-Art Tessiner-Polenta Ratatouille	Hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch, Béchamel und Käse im Ofen gebacken Blumenkohl <small>(Hackfleisch = Rind)</small>	Casarecce al Salmone mit Lachs & Rauchlachs an Rahmsauce mit Zitrone, Knoblauch und Kräuter <small>(Rauchlachs = NO, Zucht/Lachs = Atlantik) (Casarecce = Teigwaren)</small>	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 gebacken 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 gebacken mit Rahmguss im Ofen	Tikka-Masala Blumenkohl, Rüebli an rassisger 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 Rüebli und Pastinaken dazu Bramata-Polenta	Spaghetti Frutti di Mare Meeresfrüchte mit Tomaten, Zitrone, Knoblauch & Weisswein <small>(Meeresfrüchte = pazifischer Ozean)</small>	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 <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	Vanilleflan garniert	Falsches Spiegelei	Süsse Überraschung	Russenzopf	Mousse Caramel-Amaretti fein garniert
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Saison-Abenkarte</small>	Fitassteller mit würzigen Chäschüechli aus dem Ofen	Penne all'arrabbiata Teigwaren an rassisger 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 <small>Taleggio ist ein norditalienischer Weichkäse</small>	Café Complet mit Butter, Konfi und Appenzeller-Käse dazu servieren wir ein Brötli