

Woche: 06	Montag 03.	Dienstag 04.	Mittwoch 05.	Donnerstag 06.	Freitag 07.	Samstag 08.	Sonntag 09.
Crèmesuppe	Wintergemüsecrèmesuppe	Pilzcrèmesuppe	Garburesuppe	Geflügelcrèmesuppe	Lauchcrèmesuppe	Tomatencrèmesuppe	Rüeblicrèmesuppe
Bouillon	Bouillon mit Ei	Klare Hausfrauensuppe	Kräuterbouillon mit Flädli	Bouillon mit bunten Gemüsestreifen	Gemüsebouillon mit kleinen Teigwaren	Klare Selleriesuppe mit Einlage	Bouillon mit Backperlen
Tagessalat	Sellerie-Gurkensalat mit Kräuterdressing	Bunte Winterblattsalate mit Garnitur	Orientalischer Rüebli-salat mit Ingwer	Mediterraner Kichererbsen Salat	Zucchettisalat mit Honig	Chinakohlsalat mit Mais u. roten Bohnen	Bunter Nüsslisalat mit Blaubeeren und Tomaten
Mittagessen	Adrio an rassiger Peperoni-Sauce Crème-Polenta Erbsli und Rüebli	Zartes Wiener-Kalbs-Rahmgulasch Spätzli Broccoli-Röschen	Greyerzer Käsefladen belegt mit Schinken, Birnenwürfeli, Käse Quark-Rahmguss	Geschn. Kalbsleber an Cognacsauce Butter-Rösti Grüne Bohnen	Gebratenes Schollenfilet an tomatierter Sauce Hollandaise Pilav-Reis Blattspinat <small>(Scholle = MSC, Holland, China)</small>	Hamburger an feiner Zwiebelsauce Teigwaren Buntes Mischgemüse	Suurer Mocken * an Rotweinsauce Kartoffelstock Geschmortes Rotkraut <small>* Rindsauerbraten</small>
Mittagessen Vegetarisch	Gefüllte und im Ofen gratinierte Zwiebeln auf Kräutersauce Sautierte Kartoffelwürfeli mit Rosmarin	Gorgonzola-Polenta mit gebackenen Salbei-Birnen und Honig	Spaghetti "Napoli" würzige Tomatensauce mit Basilikum geriebener Käse	Kastanien-Risotto mit Kräutern und sautierten Pilzen	Feine Appenzeller-Käse-Hörnli mit fritierten Zwiebeln Apfelmus	Auberginen in der Käsepanade auf kleinem Ratatouille Bratkartoffeln	Kokos-Gemüse-Curry Rüebli, Peperoni, Broccoli an feiner Curry-Sauce mit Kokosmilch Trockenreis
Mittagessen aus aller Welt	Scharfe Crevetten-Pasta mit Avocado-Pesto Cherry-Tomaten, Blattspinat, Ingwer und Soja-sauce <small>(Crevetten = Zucht, Vietnam)</small>	Mediterrane Pfanne mit Huhn, Zucchini, Cherry Tomaten und Oliven Pilav-Reis <small>(Poulet = CH)</small>	Rindsragout mit Dörr-Tomaten und Steinpilze an Portweinsauce Kartoffelstock	Zanderfilet mit Parmesankruste auf Tomaten-Zucchini würzige Kartoffelspalten aus dem Ofen <small>(Zander = Wildfang, Kasachstan)</small>	Zartes Schweinsragout mit Rüebli, Stangensellerie an feiner Rosmarinsauce Couscous mit Granatapfel	Toscana Lachs an feiner Basilikumsauce dazu servieren wir Bramata-Polenta <small>(Lachs = Wildfang, Alaska)</small>	Rosa gebratenes Lammnierstück auf sämiger Pfeffersauce Safran-Nudeln Sautierte Zucchini <small>(Lamm = CH, EU)</small>
Dessert	Verschiedene Glacé-Köstlichkeiten	Blaubeer-Muffin	Bananen-Mandarine-Salat mit Eierlikör	Meringues mit Rahm	Vanillecrème mit Trauben und Rahm	Schoggi-Roulade	Crema catalana mit Grand marnier
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Saison-Abenkarte</small>	Jäger Toast Toastbrot mit Pilzen an rassiger Sauce Saisonsalat	Bunter Salatteller mit Kalbsbratwurst Ruchbrot	Knusprige Rösti-Rollen gefüllt mit Frischkäse Bunter Salat	Hausgemachte Dampf-nudeln mit Vanillesauce	Ravioli an würziger Tomatensauce dazu servieren wir geriebener Käse Blattsalate	Kalter Cervelat mit Senf und reichhaltig garniert Bürli	Café Complet: mit Butter, Konfi und Biedermeier-Käse dazu servieren wir ein Butter-Zackenweggli