



Woche: 06	Montag 02.	Dienstag 03.	Mittwoch 04.	Donnerstag 05.	Freitag 06.	Samstag 07.	Sonntag 08.
Crèmesuppe	Wintergemüsecrème- suppe	Pilzcrèmesuppe	Garburesuppe	Geflügelcrèmesuppe	Lauchcrèmesuppe	Tomatencrèmesuppe	Rüblicrèmesuppe
Bouillon	Bouillon mit Ei	Klare Hausfrauen- suppe	Kräuterbouillon mit Flädli	Bouillon mit bunten Gemüestreifen	Gemüsebouillon mit kleinen Teigwaren	Klare Selleriesuppe mit Einlage	Bouillon mit Backperlen
Tagessalat	Sellerie-Gurkensalat mit Kräuterdressing	Gekochter Gemüsesalat	Orientalischer Rübli- salat mit Ingwer	Mediterraner Kicher- erbsen Salat	Zucchettisalat mit Honig	Chinakohlsalat mit Mais & roten Bohnen	Bunter Nüsslisalat mit Blaubeeren und Tomaten
Mittagessen	Adrio an rassiger Peperoni-Sauce Crème-Polenta Erbсли-Gemüse	Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff" Pilaw-Reis dazu glasierte Rübli	Heisser Fleischkäse aus dem Ofen an Rotweinsauce Teigwaren und Kräuter-Tomate	Hamburger an feiner Zwiebelsauce Bratkartoffeln und buntes Mischgemüse	Gebratenes Schollenfilet an Mediterraner-Sauce Safranrisotto dazu Blattspinat (Scholle = MSC, Holland, China)	Älplermaggeroni mit Schinken und Kartoffeln an würziger Käsesauce, fritierte Zwiebeln & Apfelmus	Geschmorter Kalbsbraten an Calvadossauce Butter-Spätzli dazu geschmortes Rotkraut
Mittagessen Vegetarisch	Gefüllte und im Ofen gratinierte Zwiebeln auf Kräutersauce sautierte Kartoffel- würfeli mit Rosmarin	Mit Gemüse gefüllte Pfannkuchen und mit Käsesauce überbacken	Gorgonzola-Polenta mit gebackenen Salbei- Birnen & Honig	Kastanien-Risotto mit Kräutern und sautierten Pilzen	Spaghetti "Napoli" würzige Tomaten- sauce mit Basilikum dazu servieren wir geriebener Käse	Auberginen in der Käsepanade auf kleinem Ratatouille dazu Bratkartoffeln	Kokos-Gemüse-Curry Rübli, Peperoni, Broccoli an feiner Curry- sauce mit Kokosmilch Trockenreis
Mittagessen aus aller Welt	Scharfe Crevetten-Pasta mit Avocado-Pesto Cherry Tomaten, Blatt- spinat, Ingwer und Soja- sauce (Crevetten = Zucht, Vietnam)	Mediterrane Pfanne mit Huhn, Zucchini, Cherry Tomaten und Oliven, dazu servieren wir Couscous (Poulet = CH)	Rindsragout mit Dörr- tomaten und Steinpilze an Portweinsauce Kartoffelstock	Zanderfilet mit Parmesankruste Zitronenschnitz dazu servieren wir eine Gemüsegarnitur (Zander = Wildfang, Kasachstan)	Greyerzer Käsefladen belegt mit Schinken, Birnenwürfeli, Käse & Quark-Rahmguss	Toscana Lachs an feiner Basilikumsauce dazu servieren wir Bramata-Polenta (Lachs = Wildfang, Alaska)	Rosa gebratenes Lamm- nierstück auf sämiger Pfeffersauce Safran-Nudeln dazu sautierte Zucchini (Lamm = CH, EU)
Dessert	Limettenmousse garniert	Himbeer-Schoko- Croquant Schnitte	Bananen-Mandarine- salat mit Eierlikör	Meringue mit Rahm	Glacé-Köstlichkeiten	Schoggi-Roulade	Crema catalana mit Grand Marnier
Abendessen oder Auswahl aus der Saison-Abenkarte	Käse-Lauch-Speck- Palatschini mit Kräutersauce Tagessalat	Ravioli an würziger Tomatensauce dazu servieren wir geriebener Käse und Blattsalate	Jäger Toast Toastbrot mit Pilzen an rassiger Sauce Saisonsalat	Kaiserschmarrn mit Früchtekompost	Cannelloni mit Rindfleischfüllung überbacken mit Bechamel und Käse dazu servieren wir Blattsalate	Kalter Cervelat mit Senf und reichhaltig garniert dazu servieren wir ein Bürli	Café Complet mit Butter, Konfi und Fleischkäse dazu servieren wir ein Butter- Zackenweggli