

Woche: 07	Montag 12.	Dienstag 13.	Mittwoch 14.	Donnerstag 15.	Freitag 16.	Samstag 17.	Sonntag 18.
Crèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Haferflockensuppe mit Brunoise	Brotssuppe mit Kümmel	Basler Mehlsuppe	Weissweincrèmesuppe	Garburesuppe	Wintergemüsecrèmesuppe
Bouillon	Tomatierte Bouillon mit Paysanne	Rindsbouillon mit bunten Julienne	Geflügelbouillon mit Ribeli	Gemüsebouillon mit Gerste und Gemüse	Klare Zwiebelsuppe	Bouillon mit Kräuter-Ei	Rindsbouillon mit Fideli
Tagessalat	Randensalat an Himbeer-Dressing	Bunte Blattsalate	Rüebli-salat an Honig-Dressing	Saisonsalat	Chicoréesalat mit Mango	Tagessalat	Cäsar-Salat mit Mini-Lattich
Mittagessen	Boeuf Bourguignon Rindsvoressen mit Gemüse und Speck Herzogin-Kartoffeln Sautierte Zucchetti	Pastetli gefüllt mit Brätkügeli an feiner Pilz-Rahmsauce Schonkost-Gemüse	Poulet-Cordon-bleu Sämiger Tomaten-Risotto mit Rahm Broccoli	Geschmorte Kalbsbrustschnitte an Thymiansauce Tessiner-Polenta Schwarzwurzeln	Skrei aus dem Backofen mit Kräuterkruste Kleine Bratkartoffeln Mediterranes Gemüse <small>(Skrei = Winterdorsch, Wildfang, EU)</small>	Geschmorter Rindfleischvogel an würziger Biersauce Zöpfli-Teigwaren Glasierte Rüebli	Glasierter Schweinsbraten mit Honig an feiner Sauce Kartoffelstock Grüne Bohnen
Mittagessen Vegetarisch	Farinata italienischer Pfannkuchen mit Gemüse und Mozzarella	Gefüllte Tomaten mit Couscous und Gemüse auf rassisger Tomatensauce	Hörnli-Frittata Hörnli, Rüebli, Erbsli mit Ei, Rahm und geriebener Käse auf Kräuterrahmsauce	Pilzwähe Kuchenteig mit Champignons, Lauch, geriebener Käse und Rahmguss	Vegi-Capuns an feiner Rahmsauce Grill-Tomate <small>(Vegi-Capuns = gefüllte Mangoldblätter)</small>	Sellerieschnitzel in Käse-Nuss-Panade auf Tomatenwürfel Würzige Kartoffelspalten	Bami Goreng ^{vegetarisch} gebratene Nudeln mit Pilzen, Lauch, Peperoni, Sojasauce und Kurkuma
Mittagessen aus aller Welt	Pikantes Kalbscurry mit Aprikosen an feiner Sauce nappiert mit Joghurt Pinienkernen-Couscous	Ofen-Tilapia-Filet mit Oliven-Tomaten-Haube begleitet mit Kräuter-Bramata-Polenta <small>(Tilapia = Zucht, Vietnam)</small>	Lammeintopf aus der Schweiz mit Rüebli, Sellerie, Kartoffeln, Chabis, Knobli und feinen Röstzwiebeln <small>(Lamm = CH)</small>	Spaghetti mit Pangasiusfilet und Fenchel, Rüebli, Tomatenwürfel im Safransud <small>(Pangasius Zucht, Vietnam)</small>	Risotto Bolognese sämiger Risotto mit geh. Rindfleisch und Rüebli, Selleriewürfel, geriebener Käse	Bunter Gemüseteller dazu servieren wir frittierte Calamaris-Ringe und Cocktailsauce <small>(Calamari = Tintenfischringe, Wildfang, Spanien)</small>	Poulet-Hamburger an rassisger Bananen-Curry-Sauce Bunter gebratener Reis
Dessert	Rohe Apfelcrème mit Zimt-Joghurt	Fasnachts-Dessert Mini Berliner, Fasnachtsküchlein, Schenkeli, Mini Quarkini	Pfirsichkompott mit Blaubeeren	Blanc manger mit Fruchtsauce	Saison-Fruchtsalat mit Rahm	Waldfruchtschnitte	Bailys-Crème garniert
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Abenkarte</small>	Penne "Napoli" würzige Tomatensauce mit Basilikum geriebener Käse Saisonsalat	Silberbrötli gefüllt mit Fleischkäse, garniert mit Tomate, Ei und Essiggurke	Währschafte Bündner-Gerstensuppe	Griess-Schnitten mit Zimt / Zucker Zwetschgenkompott	Bunter Salatteller dazu servieren wir knusprige Frühlingssrollen mit Sweet-Chili-sauce	Appenzeller-Teller: dünn geschnittenes Mostbröckli mit Appenzellerkäse Ruchbrot	Café Complet: mit Butter, Confi und kleinem Schinkenteller dazu servieren wir eine Kaisersemmel