



Woche: 07	Montag 10.	Dienstag 11.	Mittwoch 12.	Donnerstag 13.	Freitag 14.	Samstag 15.	Sonntag 16.
Crèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Haferflockensuppe mit Brunoise	Brotsuppe mit Kümmel	Basler Mehlsuppe mit geriebenem Käse	Weissweincrèmesuppe	Garburesuppe	Wintergemüsecrèmesuppe
Bouillon	Tomatierte Bouillon mit Paysanne	Rindsbouillon mit bunten Julienne	Geflügelbouillon mit Ribeli	Gemüsebouillon mit Sherry und Gemüse	Klare Zwiebelsuppe	Bouillon mit Kräuter-Ei	Rindsbouillon mit Fideli
Tagessalat	Bunter Blumenkohlsalat	Coban-Salat (= türkischer Bauernsalat)	Fein geraffelter Rüeblisalat an Honig-Dressing	Chinakohlsalat mit Orangen-Curry-Dressing	Eisbergsalat mit Garnitur	Erfrischender Maissalat mit Gurke und Blaubeere	Winterblattsalate mit sautierten Pilzen
Mittagessen	Blätterteigpastetli gefüllt mit Brätkügeli an feiner Pilz-Rahmsauce Schonkost-Gemüse	Boeuf Bourguignon Rindsvoressen mit Gemüse und Speck Herzogin-Kartoffeln Sautierte Zucchetti	Zartes Poulet-Cordon-bleu Sämiger Tomaten-Risotto mit Rahm Schwarzwurzeln	Geschmorte Kalbsbrust-schnitte an Thymiansauce Tessiner-Polenta Broccoli	Skrei aus dem Backofen mit Kräuterkruste Kleine Bratkartoffeln Mediterranes Gemüse (Skrei = Winterdorsch, Wildfang, EU)	Geschmorter Rindfleischvogel an würziger Biersauce Zöpfli-Teigwaren Gasierte Rüeblli	Glasierter Schweinsbraten mit Honig an feiner Sauce Kartoffelstock Grüne Bohnen
Mittagessen Vegetarisch	Farinata italienischer Pfannkuchen mit Gemüse und Mozzarella	Umamy-Style Asiatische Peperoni-Kohl-Pfanne dazu servieren wir Basmati-Reis-Köpfchen	Hörnli-Frittata Hörnli, Rüeblli, Erbsli mit Ei, Rahm und geriebener Käse auf Kräuterrahmsauce	Vegi-Capuns an feiner Rahmsauce Grill-Tomate (Vegi-Capuns = gefüllte Mangoldblätter)	Pilzwähe Kuchenteig mit Champignons, Lauch geriebener Käse und Rahmguss	Sellerieschnitzel in Parmesan-Nuss-Panade auf Tomatenwürfel Pikante Kartoffelspalten	Bami Goreng vegetarisch gebratene Nudeln mit Pilzen, Lauch, Peperoni, Sojasauce und Kurkuma
Mittagessen aus aller Welt	Geschnitzelte Kalbsleber in Oregano Butter Pilaw-Reis Grüne Bohnen	Mediterran paniertes Pangasiusfilet mit Broccoli-Tagliatelle (Pangasius = Zucht, Vietnam)	Schweizer-Lammeintopf mit Rüeblli, Sellerie, Chabis Kartoffeln, Knobli und feinen Röstzwiebeln (Lamm = CH / EU)	Ofenlachs mit Zitrone auf Süsskartoffel und Spinat an cremiger Sauce (Lachs = Wildfang, Alaska)	Risotto Bolognese sämiger Risotto mit gehacktem Rindfleisch, Rüeblli, Selleriewürfel und geriebener Käse	Bunter Gemüseteller dazu servieren frittierte Calamari-Ringe und Cocktailsauce (Calamari = Tintenfischringe, Wildfang, Spanien)	Poulet-Hamburger an rassisger Bananen-Curry-Sauce Bunter gebratener Reis (Poulet = CH)
Dessert	Rohe Apfelcrème mit Zimt-Joghurt-Quark	Gebackenes Vanille-Kissen	Pfirsichkompott mit Blaubeeren	Blanc manger mit Fruchtsauce	Exotischer Fruchtsalat mit Zitronengras-Sirup	Waldfruchtschnitte	Baileys-Crème garniert mit Florentiner-Crunch
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Saison-Abenkarte</small>	Penne "Napoli" würzige Tomatensauce mit Basilikum geriebener Käse Saisonsalat	Silserbrötli gefüllt mit Fleischkäse, garniert mit Tomate, Ei und Essiggurke	Bunter Nizza-Salat mit Thon und feiner Haussauce Ruchbrot	Griess-Schnitten mit Zimt / Zucker Zwetschgenkompott	Bunter Salatteller dazu servieren wir knusprige Frühlingsrollen 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