

Woche: 08	Montag 19.	Dienstag 20.	Mittwoch 21.	Donnerstag 22.	Freitag 23.	Samstag 24.	Sonntag 25.
Crèmesuppe	Garburesuppe	Eierschwämmlicrèmesuppe	Blumenkohlcrèmesuppe	Kartoffelcrèmesuppe	Zucchetticrèmesuppe	Pastinakencrèmesuppe	Rüeblicrèmesuppe
Bouillon	Gemüsebouillon mit bunter Einlage	Vegi-Minestrone	Bouillon mit Lauch	Nudelsuppe mit Huhn	Bouillon mit Sherry und Gemüsepaysanne	Bouillon mit Flädli	Klare Wintergemüse-suppe
Tagessalat	Saisonsalat	Bunter Eisbergsalat mit Kräuter-Dressing	Fein geraffelter Rüebli-salat	Tagessalat	Corban-Salat = türkischer Bauernsalat	Chinakohlsalat mit Orangen-Curry-Dressing	Nüsslisalat mit Croûton
Mittagessen	Geschn. Schweinefleisch an Steinpilzsauce Tessiner-Polenta Blumenkohl	Zartes Kalbsragout mit Artischocken und Cherry-Tomaten dazu servieren wir Fregola Sarda = Pasta aus Sardinien, italienische Nudelbällchen	Saftiges Rippli mit Salzkartoffeln und mildem Sauerkraut	Heisser Fleischkäse aus dem Ofen mit gebundenem Jus Müscheli-Teigwaren Sautierte Zucchini	Feine Fischstäbli mit Mayonnaise Salzkartoffeln Rahmspinat <small>(MSC Seelachs / Wildfang)</small>	Schweinschnitzel an pikanter Paprikasauce Teigwaren Vichy-Karotten	Gespickter Rindsbraten an kräftiger Rotweinsauce Rösti-Kroketten Geschmortes Rotkraut
Mittagessen Vegetarisch	Vegetarische Moussaka mit Kartoffeln, Pilzen, Aubergine an Tomatensauce im Ofen mit Käse gebacken	Kurkuma-Blumenkohl-Curry mit Kokosnuss dazu servieren wir feine Kräuter-Hirse	Waldorf-Pasta Sämige Gorgonzola-Sauce mit knackigem Stangensellerie und Birne	Nasi-Goreng vegetarisch Indonesisches Reis-Gericht mit Gemüse und feinen Gewürzen	Hausgemachter Appenzeller-Käse-Fladen mit Zwiebeln und würzigem Rahmguss	Winter-Schupfnudel-Pfanne Rosenkohl, Marroni, rote Zwiebeln und Preiselbeeren	Spaghetti an würzigem Curry-Spinat mit Ingwer, Peperoncini verfeinert mit Kokosnussmilch
Mittagessen aus aller Welt	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Teigwaren Kräuter-Tomate	Bunte Gemüse-Pfanne mit Dorsch an sämiger Rahmsauce Pilav-Reis <small>(Dorsch = Wildfang, Nordatlantik)</small>	Poulet-Schenkel Florentine auf Sherry-Sauce Safran-Risotto Grüne Bohnen <small>(Florentine = gefüllt mit Spinat)</small>	Mediterranes Zanderfilet mit Kapern, Salbei, Oliven und Dörrtomaten Bratkartoffeln <small>(Zanderfilet = Wildfang/Kasachstan)</small>	"Orient-Spices" Zartes und würziges Lamm-Linsen-Curry mit Süsskartoffeln <small>(Lamm = CH, EU)</small>	Rindshamburger mit Kräuterbutter Pommes frites Broccoli	Zitronen-Ofen-Lachs auf sämigem Zucchetti-Weisswein-Risotto mit Oliven und Cherry-Tomaten
Dessert	Schwarzwälder Kirsch-Dessert im Glas	Feine Marroni-Mousse-Schnitte	Mispelkompott mit Rahm	Panna-Cotta-Glacé-Cake	Caramelköppli mit Rahm	Gebackenes Vanillekissen	Stracciatella-Birnen-Joghurt
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Abenkarte</small>	Crêpe gefüllt mit Rinds-Hackfleisch an feiner Sauce Tagessalat	Bauern-Plättli Verschiedene Aufschnittsorten mit Käse aus der Ostschweiz Ruchbrot	Wienerli im Teig heiss aus dem Ofen Kleiner gemischter Tagessalat	Fotzelschnitten mit Zimt und Zucker Apfelmus	Gefüllte Teigwaren an Tomaten-Rahmsauce dazu servieren wir geriebenen Käse Tagessalat	Thurgauer Tilsiterkäse-Birnensalat an feiner Haussauce Ruchbrot	Café Complet: mit Butter, Konfi und fein geschnittenen Pantli dazu servieren wir ein Sonnenblumenkernen-Brötli