

Woche: 11	Montag 10.	Dienstag 11.	Mittwoch 12.	Donnerstag 13.	Freitag 14.	Samstag 15.	Sonntag 16.
Crèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Pilzcrèmesuppe	Gartenkräutercrèmesuppe	Garburesuppe	Erbsencrèmesuppe	Broccolicrèmesuppe	Weissweincrèmesuppe
Bouillon	Gemüsebouillon mit Backperlen	Geröstete Griesssuppe mit Brunoise	Bouillon mit Ribeli	Gemüsebouillon mit Julienne	Bouillon mit Safran und Tomatenwürfeli	Klare Bauernsuppe	Geflügelbouillon mit Fideli
Tagessalat	Bayerischer Gurkensalat mit Süss-Senf-Dressing	Roter Linsen-Salat mit Randen an Honig-Sauce	Feiner Zucchettisalat mit Apfel und Minze	Bunter Tagessalat	Weisskohlsalat aus dem "Orient"	Saisonale Blattsalate mit Garnitur	Mexikanischer Tomaten-salat mit Tortilla-Chips
Mittagessen	Brätkügeli an pikanter Tomatensauce dazu servieren wir bunten Gemüsereis	Zarte Pouletwürfel an feuriger Whiskysauce Teigwaren Grüne Bohnen (Poulet = CH)	Hamburger an feiner Champignonsauce Kartoffelstock Erbsen französische Art (Hamburger = Rindfleisch)	Kokos-Schnitzel mit Currysauce Basmati-Reis und Broccoli (Schnitzel = Schweinefleisch)	Pangasius-Knusperli mit Tartarsauce Salzkartoffeln Blattspinat (Pangasius = Zucht, Vietnam)	Ungarisches Rinds-Gulasch Crème-Polenta Kohlräbli mit Butter	Saftiges Cordon bleu mit Zitronenschnitt Pommes frites Glasierte Rüeblì (Cordon bleu = Schwein)
Mittagessen Vegetarisch	Lattichstrudel auf klein geschittenem Ratatouille	Förster Rösti Rösti begleitet mit frischen sautierten Pilzen und Gemüsestreifen	Pasta St. Petersburg feine Rahmsauce mit Tomatenwürfel, Knobli, Weisswein und Wodka	Schupfnudel-Pfanne mit Eierschwämmen, Süsskartoffeln, Spinat an Rauchpaprika-Sauce	Schaffhauser Bölletünne Zwiebelwähe mit feinem Rahmguss im Ofen goldbraun gebacken	Reispuffer mit Gemüse auf würziger Tomatensauce mit Basilikum Broccoli	Pasta mit Wirz, Haselnüssen und Parmesan-Thymian-Sauce
Mittagessen aus aller Welt	Piperade Baskisches Rührei mit Oliven, Tomaten und würzigem Brie Bratkartoffeln	Dorschfilet Bretagne mit Curry, Kurkuma an feiner Pilzsauce Pilaw Reis Broccoli (Dorsch = Wildfang, Nordatlantik)	Zartes Kalbschnitzel an Grappasauce Bramata-Polenta Rosenkohl	Zanderfilet mit Käsekruste auf Wirzstreifen begleitet mit Kartoffelspalten (Zander = Wildfang, Kasachstan)	Spaghetti an rassiger mediterranean Gemüse Fleischsauce dazu servieren Parmesan (Fleischsauce= Rindfleisch)	Marokkanisches Lammragout mit Pflaumen, Sesam und Mandeln angerichtet mit Couscous (Lamm = CH, EU)	Konfiertes Salbei-Lachs mit Spinat und Radischen dazu servieren wir Trockenreis (Lachs = Wildfang, Atlantik)
Dessert	Luftiger Zwetschgen-Bleckuchen	Schoggi-Flan garniert	Zitronenquark mit Aprikosenpüree	Knusprige Mandelstange	Litchi-Ananas und Kiwi-Salat	Erdbeer-Dessert mit Sauerrahm	Eiercognac-Parfait garniert mit Orangenfilet
Abendessen oder Auswahl aus der Saison-Abenkarte	St. Galler Schüblig mit Kartoffelsalat	Ostschweizer Käse-Teller garniert mit Trauben dazu servieren wir feines Birnenbrot	Bunte Salat-Kreation dazu servieren wir heisse Schinken-Gipfeli	Hausgemachtes Birchermüesli mit Saisonfrüchten Mais-Brötli	Canneloni mit Fleisch-Füllung an Tomatensauce mit Bechamel im Ofen gratiniert Tagessalat (Rindfleischfüllung)	Weggli gefüllt mit Fleischkäse garniert mit Tomate, Gurke und Ei	Café Complet: mit Butter, Konfi und kleinem Salamteller dazu servieren wir eine Kaiser-Semmel