

Woche: 12	Montag 17.	Dienstag 18.	Mittwoch 19.	Donnerstag 20.	Freitag 21.	Samstag 22.	Sonntag 23.
<b>Crèmesuppe</b>	Geröstete Haferflockensuppe	Tomatencrèmesuppe mit Grappa	Gemüsecrèmesuppe	Pilzcrèmesuppe	Lauchcrèmesuppe	Garburesuppe	Ratatouillecrèmesuppe
<b>Bouillon</b>	Wurzelgemüse-Bouillon mit Einlage	Suppe Pächterin Art	Bouillon mit Ei	Vegi-Minestrone	Bouillon mit Sherry und Gemüspaysanne	Bouillon mit kleinen Teigwaren und Brunoise	Klare Zwiebelsuppe
<b>Tagessalat</b>	Fein geraffelter Rüeblisalat mit Honigsauce	Wirz-Pastinaken-Birnen-Coleslaw	Kopfsalat im Duett mit marinierten Tomaten	Asiatischer Salat mit Chinakohl und Gemüse	Gurken-Radieschensalat an Dill-Honig-Dressing	Friséesalat mit knusper Speck und Feigen <small>(Frisée = gekrauter Endiviensalat)</small>	Saison-Blattsalate mit Garnitur
<b>Mittagessen</b>	G`Hackets und Hörnli dazu servieren wir Apfelmus <small>(G`Hackets = Rindfleisch)</small>	<b>Riz Casimir</b> Geschn. Pouletfleisch an rassisiger Currysauce Trockenreis Früchtégarnitur <small>(Poulet = CH)</small>	Siedfleisch mit feiner Apfel-Meerrettich-Sauce Bouillon-Kartoffeln Sämiges Lauchgemüse <small>(Siedfleisch = Rindfleisch)</small>	In Rotwein mariniertes Schweinsvoren Tessiner-Polenta Sautierte Zucchetti	Sautiertes Zanderfilet mit Weissweinsauce auf sämigem Spargel-Risotto und Ofen Cherry-Tomaten <small>(Zander = Widfang, Kasachstan)</small>	Kalbsschnitzel mit Calvados-Pilzsauce und karamellisierten Apfelspalten Butter-Nüdeli	Arista-Toskanischer Schweinsbraten an feiner Kräutersauce Rösti-Kroketten Schonkostgemüse
<b>Mittagessen Vegetarisch</b>	Marokkanisches Sieben-Gemüse-Ragout dazu servieren wir feinen Couscous	Spaghetti mit Safran-Zucchetti an sämiger Basilikum-Sauce Broccoli	Japanische Pfannkuchen mit Pilz-Topping und Lauchstroh <small>(Pfannkuchen mit Chinakohl und Rüebl)</small>	<b>Nasi-Goreng</b> <small>vegetarisch</small> Indonesisches Reis-Gericht mit Gemüse und feinen Gewürzen	<b>Gemüse-Pie mit Curry</b> gedeckter Gemüsefladen mit Rüebl, Broccoli, Lauch Käse und Curry-Rahmguss <small>(Pie = gedekter Fladen, Wähe)</small>	<b>Polentaschnitten mit Ayurveda-Gemüse</b> Peperoni, Aubergine Tomate, Kürbis, Lauch und Kreuzkümmel	Kichererbsen-Hirse-Pfanne mit Broccoli, Romanesco und Blumenkohl verfeinert mit Peterli-Paste
<b>Mittagessen aus aller Welt</b>	Pangasiusfilet mit mediterraner Tomatenhaube in der Folie gegart Neue Bratkartoffeln <small>(Pangasius = Zucht, Vietnam)</small>	<b>Spanisches Gulasch</b> Zwiebeln, Tomaten, Peperoni und Knobli an rassisiger Sauce Crème-Polenta <small>(Gulasch = Rindfleisch)</small>	Hausgemachte Lachs-Spinat-Lasagne mit Käsesauce im Ofen überbacken <small>(Lachs = Wildfang, Atlantik)</small>	<b>Mallorquinischer Kaninchen-Eintopf</b> Kartoffeln, Tomaten, Stangensellerie, Kaninchenschenkel <small>(Kaninchen = CH, EU)</small>	Rosa gebratene Lammkoteletts an Knoblauchbutter auf Couscous mit Gemüsewürfeli <small>(Lamm = Neuseeland, EU)</small>	<b>Cevapcici mit Djuvec-Reis</b> = Langkornreis mit Peperoni, Erbsen, Zwiebeln und Ajvar <small>(Cevapcici = Rindfleisch)</small>	Pasta mit Crevetten an sämiger Zitronen-Estragonsauce Broccoli <small>(Crevetten = Zucht, Vietnam)</small>
<b>Dessert</b>	Vanille-Haselnuss-Glacé-Cake	Mocca-Mascarpone-crème mit Kirsch-Streusel	Berliner	Melonensalat an Weinsirup	Aus dem Ofen knuspriger Apfelchrapfen	Stracciatella-Jamaika-Schaum im Glas	Passionsfruchtschnitte fein garniert
<b>Abendessen oder</b>  <small>Auswahl aus der Saison-Abenkarte</small>	Käseküchlein aus dem Ofen Saisonsalat	<b>Cowboy-Salat</b> Cervelat, Tomaten, Mais Rote Bohnen und Mini Maccaroni, Haussauce Hausbrot	Ravioli an würziger Tomatensauce dazu servieren wir geriebener Käse Tagessalat	Palatschini Waldbeer dazu servieren wir Vanillesauce <small>(Palatschini = gefüllte Pfannkuchen mit Beeren)</small>	Knusprige Rösti-Rollen mit Frischkäse aus dem Ofen Saisonsalat	Bunter Salatteller dazu servieren wir feine Schinkengipfeli	<b>Café complet:</b> Butter, Konfi und kleiner Aufschnitt-Teller dazu servieren wir Kürbiskernenbrötli