



Woche: 18	Montag 28.	Dienstag 29.	Mittwoch 30.	Donnerstag 01.	Freitag 02.	Samstag 03.	Sonntag 04.
<b>Crèmesuppe</b>	Pilzcrèmesuppe	Reiscrèmesuppe	Sellerie-Apfelcrème- suppe	Kräutercrèmesuppe	Tomatencrèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Ochsenschwanz- suppe
<b>Bouillon</b>	Klare Hausfrauen- suppe	Bouillon mille fanti	Gemüsebouillon mit Paysanne	Bouillon mit Back- perlen	Geröstete Griess- suppe mit Brunoise	Geflügelbouillon mit Ribeli	Bunte klare Gemüse- suppe
<b>Tagessalat</b>	Gurken-Kiwi-Salat	Eisbergsalat mit Croutons und Kernen	Mais-Peperoni- Stangensellerie-Salat	Zucchettisalat mit Apfel und Minze	Randen-Papaya-Salat	Bunter Blattsalat mit Cherry-Tomaten	Chinakohlsalat mit Orangen-Curry-Dressing
<b>Mittagessen</b>	Schweinsgeschnetzeltes an Gemüse-Ajvarsauce Pilaw-Reis Kabisgemüse	Rindssaftplätzli an Biersauce Polenta Vichy-Karotten	Kalbsragout mit Gemüse und grünem Pfeffer Kartoffelstock Kohlrabi mit Peterli	Piccata alla milanese an Marsalasauce mit Safranrisotto und Peperonata  (Schweinefleisch)	Fischstäbli mit Tartarsauce Schlosskartoffeln Rahmspinat  (Seelachs = Nordwestpazifik)	Wurst-Ragout an Peperonisoise Teigwaren Mischgemüse	Kalbsbraten an Rosmarinjus Herzoginen-Kartoffeln Ratatouille
<b>Mittagessen Vegetarisch</b>	Sellerieschnitzel in einer Parmesan-Nuss-Panade mit kleinem Gemüseteller	Risotto mit Ofengemüse und Apfel	Hausgemachte Bärlauchspätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	Marokkanisches Sieben- Gemüse-Ragout serviert mit Mais- Couscous	Pfannkuchen mit herzhafter Gemüsefüllung im Ofen überbacken Mischgemüse	Asiatische Peperoni- Kohl-Pfanne Umami Style mit Basmati-Reis	Cremige Parmesan- Polenta mit Balsamico- Pilzen und Spinat
<b>Mittagessen aus aller Welt</b>	Ofen-Lachs mit Cherry-Tomaten dazu Zucchetti-Risotto  (Lachs = Wildfang, Alaska)	Ofen-Pouletschenkel à l'Orange Bratkartoffeln und Ofengemüse	Thailändische-Pfanne mit Pangasius, Ananas und Reisnudeln mit Kokosmilch-Sauce  (Pangasius = Zucht, Vietnam)	Rindsragout mit Dörrtomaten, Gemüse und Steinpilzen Fregola Sarda	Chüngelrollbraten mit Brät, Peperoni und Thymian gefüllt mit Kräuterjus und Gemüse-Bramata-Polenta  (Kaninchen = CH, Europa)	Dorschfilet Bretagne an Champignonsauce mit gebratenen Peperoni-Kartoffeln  (Dorsch = Wildfang, Nordatlantik)	Basisches Rührei- Piperade mit Schinken dazu giebt es Chnoblibrot
<b>Dessert</b>	Vanille-Cornets	Ice Cake Cassata	Fruchtsalat mit süssem Weinsirup	Pfirsichkomott mit Vanillecrème	Tartelette gefüllt mit Panna Cotta und Fruchtsauce	Marronimousse im Glas garniert	Savarin mit Beeren
<b>Abendessen oder</b>  Auswahl aus der Saison-Abenkarte	Heisse Schweinswürstli mit Kartoffelsalat	<b>Trio-Salamiteller</b> drei verschiedene Sorten Salami fein garniert Tessiner Brot	<b>Regionaler Käseteller</b> garniert mit Trauben dazu servieren wir feines Birnenbrot	Apfelküchlein mit Zimt-Zucker und Vanillesauce	Schweizer-Käseschnitte aus der Militärküche garniert mit einem Salatbouquet	Ochsenmaulsalat an Senfsauce, garniert mit Zwiebelringen Ruchbrot	<b>Café Complet:</b> Butter, Konfi, Streichkäsl und le Parfait dazu servieren wir feine Brötli