



Woche: 19	Montag 05.	Dienstag 06.	Mittwoch 07.	Donnerstag 08.	Freitag 09.	Samstag 10.	Sonntag 11.
<b>Crèmesuppe</b>	Curry-Kokosmilch-Suppe	Broccolicrèmesuppe	Reiscrèmesuppe	Garburesuppe	Spargelcrèmesuppe	Gurkencrèmesuppe	Blumenkohlcrèmesuppe <b>♥ Muttertag ♥</b>
<b>Bouillon</b>	Suppe dörfliche Art	Bouillon mit Lauch	Bouillon mit Fideli und Brunoise	Bouillon mit Sellerieeinlage	Bouillon Diablotin Teufelsbrötchen	Gemüsebouillon mit Tomaten-Concassée	Rindsconsommé mit Flädli
<b>Tagessalat</b>	Griechischer Rüeblisalat	Apfel-Lauch-Salat mit fruchtigem Dressing	Bunter-Blattsalat mit Garnitur	Mexikanischer Tomatensalat	Chicorée-Orangen-Salat	Spargel-Bärlauch-Salat	Jung-Schnittsalat mit feiner Garnitur
<b>Mittagessen</b>	Gebratener Adrio an feiner Rotweinsauce Teigwaren Broccoli	Geschnetzeltes Kalbfleisch an pikanter Tomatensauce mit Oliven Weissweinrisotto Spargelragout	Rindshamburger an rassiger Pfeffersauce Neue Bratkartoffeln Grüne Bohnen	Schweinsbraten an feiner Rosmarinsauce Crème-Polenta Glasierte Rüebli	<b>Spaghetti "Salmon"</b> mit Lachs, Gemüestreifen und Kräuter an sämiger Martinisauce (Lachs = Wildfang, Atlantik)	<b>Boeuf Bourguignon</b> mit Rübli, Sellerie, Lauch und Silberzwiebeln Kräuter-Pilaw-Reis Blumenkohl (Rindfleisch)	Wiener Kalbsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites Frühlingsgemüse
<b>Mittagessen Vegetarisch</b>	Lattichstrudel dazu servieren wir kleines Ratatouille	Pasta mit Wirz und Haselnüsse mit Parmesan Thymiansauce	<b>Nasi-Goreng</b> vegetarisch indonesisches Reisgericht mit Gemüse und Kurkuma	Kunterbuntes Gemüse-Chili mit Süßkartoffeln, Peperoni, Bohnen und Sauerrahmtopping	Zwiebel-Wirz-Währe mit Emmentaler garniert mit salzigem Florentiner-Käse-Crunch	Pasta mit Pilzen und karamellisierten Baumnüssen und Rucola	Schupfnudelpfanne mit Eierschwämmli, Spinat und Süßkartoffeln an sämiger Rauchpaprikasauce
<b>Mittagessen aus aller Welt</b>	Mediterraner Fenchel-Risotto mit gebratenem Fischstreifen (Zander = Wildfang, Kasachstan)	Gnocchi mit Speck und Artischocken, Mandel-Blättchen an sämiger Mascarponesauce	Kalbsschnitzel an feiner Calvadossauce mit karamellisierten Apfelspalten Butternudeln	Bunte Gemüse-Pfanne mit Dorsch, Cocobohnen und sämiger Sauce Pilaw-Reis (Dorsch = Wildfang, Atlantik)	<b>Mediterrane Pfanne</b> mit Huhn, Cherry-Tomaten und Zucchetti Kartoffelstock	<b>Fitnesssteller</b> Bunte Salat-Kreation mit Fischknusperli Kräutermayonnaise (Pangasius = Zucht, Vietnam)	Schweinsragout mit Rübli Stangensellerie, Speck dazu servieren würzigen Granatapfel-Couscous
<b>Dessert</b>	Caramell-Amaretti-Mousse	Schwarzwälder-Würfel	Griechischer Joghurt mit Erdbeeren	Blaubeer-Muffin	Farbiger Melonensalat	Aprikosenkuchen vom Blech mit Rum	Himbeer-Herz garniert
<b>Abendessen oder</b> Auswahl aus der Saison-Abenkarte	<b>Gschwellti mit kleinem Käseteller und Kräuter-Quark</b>	<b>Cowboy-Salat</b> mit Cervelat, Mais und Tomaten an feiner Haussauce	Gefülltes Weggli mit Fleischkäse mit Ei, Tomate und Essiggurke garniert	Milchreis mit Zimt-Zucker Zwetschenkompott	<b>Toast Hawaii</b> belegt mit Schinken, Ananas und Raclettekäse Saisonsalat	<b>Café Complet:</b> Butter, Konfi und kleinem Fleischkäseteller dazu servieren wir eine Kaisersemme	<b>Roastbeef-Teller</b> mit bunter Salatgarnitur Sauce Tartar fein garniert Ruchbrot