



| Woche: 20 | Montag 13. | Dienstag 14. | Mittwoch 15. | Donnerstag 16. | Freitag 17. | Samstag 18. | Pfingst-Sonntag 19. |
|--|---|---|--|--|---|--|---|
| Crèmesuppe | Kartoffelcrèmesuppe | Garburesuppe | Rüeblicrèmesuppe | Ochsenschwanz - suppe | Spargelcrèmesuppe | Bärlauchcrèmesuppe | Lauchcrèmesuppe |
| Bouillon | Rindsbouillon mit bunten Julienne | Bunte klare Gemüse- suppe | Klare Zwiebelsuppe | Gemüsebouillon mit Gerste und Brunoise | Geflügelbouillon mit Ribeli | Klare Hausfrauen - suppe | Rindsbouillon mit Fideli |
| Tagessalat | Bunter Blattsalat | Randensalat mit Meerrettichcrème | Weisskohlsalat "Orientalisch" | Saisonsalat | Gurkensalat mit Dill | Bunter Schnittsalat | Tomatensalat mit Basilikum |
| Mittagessen | Poulet-Stroganoff rassige Peperoni-Sauce Pilav-Reis Broccoli | Hausgemachter Hackbraten an feiner Pilzsauce Kartoffelstock Rüebli | Schweinsragout an Senf-Bier-Sauce Tessiner Polanta Ratatouille | Äplermaccaroni mit Schinken, Kartoffel- würfeli mit würzigem Käse u. Röstzwiebeln Apfelmus | Ofen-Zitronen-Lachs auf sämigen Risotto mit Zucchetti und Cherry-Tomaten <small>(Lachs = Wildfang, Atlantik)</small> | Blätterteig Pastetli gefüllt mit Bratkügeli an sämiger Pilzrahm- sauce Schonkostgemüse | Schweinsbraten mit Salbei und Knoblauch an rassisger Sauce Rösti-Kroketten Sautierte Zucchetti |
| Mittagessen Vegetarisch | Vegi-Bällchen an rassisger Sauce Kartoffelstock Buntes Gemüse <small>(Vegi-Bällchen = Soja)</small> | Parmesan-Knödel an sämiger Kohlrabi- Bärlauch-Sauce mit gerösteten Pinien- kernen | Vegetarische Tortellini - Pfanne Lauch, Pilze, Bohnen Broccoli, Tomaten an rassisger Sauce | Hausgemachter Spargelstrudel mit feiner Joghurt- Kräutersauce | Sämige Blumenkohl- Polenta mit Pilzen und Parmesan | Auberginen in der Käsepanade auf kleinem Ratatouille Kräuter-Risotto | Frische Frühlings- Pasta mit Rüebli, Lauch und Zitrone an sämiger Sauce |
| Mittagessen aus aller Welt | Spargel-Lachs-Ragout an sämiger Kapern- sauce begleitet mit breiten Nudeln <small>(Lachs, Atlantik/ Wildfang)</small> | Kalbsschnitzel Pizzaiolo- Art mit Cherry-Tomaten Oregano, Kapern und Weisswein Crème-Polenta | Mediterrane Fisch- päckchen im Zucchettimantel auf sämiger Safransauce Weisswein-Risotto <small>(Fisch = Pangasius, Zucht, Vietnam)</small> | Geräuchte Rinds- zunge an Madeira- sauce Kartoffelstock Grüne Bohnen | Spaghetti mit Asia- Bolognese an rassisger Sauce und Rüebli, Sellerie und Pak Choi <small>(Bolognese = Schweinefleisch)</small> | Kouski bil Lahm Geschn.Rindfleisch mit Gemüse und Kichererbsen Couscous | Arabischer Gewürz- reis mit gebratenen Crevetten mit Honig und Koriander <small>(Crevetten = Zucht, Vietnam)</small> |
| Dessert | Caramelköpfl mit Rahm | Schwarzwald-Würfel | Dreifarbiger Melonen- Salat | Pfirsichkompott mit Rahm | Vanille-Haselnuss- Glacé-Cake | Stracciatellaschaumcrème garniert | Vanillecrème mit Erdbeeren |
| Abendessen oder <small>Auswahl aus der Abenkarte</small> | Käseküchlein heiss aus dem Ofen Tagessalat | Thonsalat an feiner Vinaigrette garniert mit Zwiebelringen und Kapern Ruchbrot <small>(Thon = Wildfang, Vietnam)</small> | Trio-Salamiteller drei verschiedene Sorten Salami fein garniert Bürli | Apfelküchlein mit Zimt-Zucker und Vanillesauce | Heisser Fleischkäse aus dem Ofen Hausgemachter Kartoffelsalat | Appenzeller Teller: dünn geschnittenes Mostbröckli mit Appenzelkäse Ruchbrot | Café Complet: mit Butter, Konfi und kleinem Speckteller dazu servieren wir ein feines knuspriges Brötli <small>(Gekochter Speck fein geschnitten)</small> |