



Woche: 20	Montag 12.	Dienstag 13.	Mittwoch 14.	Donnerstag 15.	Freitag 16.	Samstag 17.	Sonntag 18.
Crèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Kartoffelcrèmesuppe	Rüeblicrèmesuppe	Ochenschwanzsuppe	Bärlauchcrèmesuppe	Lauchcrèmesuppe	Geflügelcrèmesuppe
Bouillon	Gemüsebouillon mit bunten Julienne	Bunte klare Gemüse-suppe	Klare Zwiebelsuppe	Bouillon mit Gerste und Brunoise	Geflügelbouillon mit Ribeli	Rindsconsommé mit Fideli	Klare Hausfrauensuppe
Tagessalat	Randen-Salat mit gerösteten Kichererbsen	Japanischer Krautsalat (Spitzkohl)	Bunte Blattsalate mit knusper Garnitur	Grüner Bohnensalat	Gurkensalat mit Dill	Bunter Schnittsalat	Tomaten-Birnensalat mit Knoblauch
Mittagessen	G`Hackets mit Hörnli mit Reibkäse dazu servieren wir hausgemachtes Apfelmus (Rindfleisch)	Zartes Schweinsragout an Senf-Bier-Sauce Tessiner Polenta Sautierte Zucchini	Geschnetztes Poulet-Stroganoff an rassiger Peperonisauce Pilaw-Reis Broccoli (Poulet = CH)	Blätterteig Pastetli gefüllt mit Brätchügeli an sämiger Pilzrahmsauce Schonkostgemüse	Gebratenes Zanderfilet auf Zitronenrisotto mit Zucchini und Cherrytomaten (Zander = Wildfang Kasachstan)	Kalbs-Pojarski an dunkler Bärlauchsauce Teigwaren Grüne Bohnen (Pojarski = Kalbshacksteak)	Glasierter Schweinsbraten an Rosmarinsauce Kartoffelstock Rüebli
Mittagessen Vegetarisch	Süss-Saures-Gemüse-Ragout aus dem Wok dazu servieren wir Jasminreis	Kohlrabi-Kräuter-Tätschli auf Tomatensauce Bratkartoffeln	Kräuterspätzli mit Gemüse-Pilz-Ragout an sämiger Rahmsauce	Polentaschnitte mit Balsamico-Grillgemüse und Kräuteröl	Quiche mit Spargeln Rüebli und Lauch mit würzigem Rahmguss (Quiche = Fladen oder Wähe)	Süsskartoffel-Curry mit Broccoli, Ingwer und Zwiebeln an feiner Sauce garniert mit Knoblauch-Chips	Grüne Gemüse-Pasta mit Spinat, Spargel und Erbsen an Rahmsauce Parmesan
Mittagessen aus aller Welt	Saibling-Filet in der Whiskykrust im Spinatbett dazu servieren wir neue Brat-Kartoffeln (Saibling = Aquakultur Island)	Schnitzel mit Parmesan-Sauce, Parmaschinken und Salbei Teigwaren (Schweinefleisch)	Rosa gebratene Lamm-koteletts auf würzigem Broccoli-Couscous und Minze (Lamm = CH, EU)	Ofen-Pangasius Filet mit Oliven-Tomaten-Haube dazu servieren wir bunten Gemüsereis (Pangasius = Zucht, Vietnam)	Frühlings-Salatteller dazu servieren wir knusperige Pouletflügeli mit Barbecue-Dip (Poulet = CH)	Mediterraner Kaninchen-Schenkel mit Tomaten, Salbei und Oliven Butternudeln (Kaninchen = EU)	Paella mit Crevetten, Chorizo, Peperoni und würzigem Safranreis (Crevetten = Zucht, Vietnam)
Dessert	Mini Jalousie	Vanille-Haselnuss-Glacé-Cake	Bananencreme garniert	Griessflammerie im Töpfli mit Beeren	Rhabarberblechkuchen	Vanillequark im Glas mit Mangowürfel	Marinierte Erdbeeren mit Marascino
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Saison-Abenkarte</small>	Käseküchlein heiss aus dem Ofen Kleiner gemischter Salat	Griechischer Bauernsalat Gurke, Tomate, Peperoni, Zwiebeln und Feta garniert mit Gyrosstreifen	Jausenteller garniert Gekochter Kräuterspeck, Bauernschinken, feiner Alpkäse Ruchbrot	Kaiserschmarrn mit Rum-Rosinen dazu servieren wir Aprikosenkompott	Heisser Fleischkäse aus dem Ofen dazu hausgemachter Kartoffelsalat	Appenzeller Teller dünn geschnittenes Mostbröckli mit Appenzellerkäse Ruchbrot	Café Complet: mit Butter, Confi und kleinem Salamiteller dazu servieren wir ein feines Landbrötchen