



Woche: 21	Montag 19.	Dienstag 20.	Mittwoch 21.	Donnerstag 22.	Freitag 23.	Samstag 24.	Sonntag 25.
<b>Crèmesuppe</b>	Gemüsecrèmesuppe	Sellerie-Apfelcrème-Suppe	Brotsuppe mit Kümmel	Garburesuppe	Weissweinsüpli	Linsenpüreesuppe	Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer
<b>Bouillon</b>	Minestrone vegetarisch	Geröstete Griesssuppe mit Brunoise	Gemüsebouillon mit Paysanne	Rindsbouillon mit Backerbsen	Bouillon mit Eierfäden	Klare Selleriesuppe mit Einlage	Rindsbouillon mit buntem Gemüse
<b>Tagessalat</b>	Fenchel-Eisberg-Grapefruit-Salat an Honig-Dressing	Spargelsalat mediterran und erfrischend	Bunte Blattsalate mit Tomatenwürfeli	Randensalat an Meerrettich-Crème	Bayerischer Gurkensalat mit Süss-Senf-Dressing	Asiatischer Salat mit Chinakohl und Sesam	Junger Gartensalat mit Knusper-Garnitur
<b>Mittagessen</b>	<b>Äpler Macaroni</b> mit Schinken an würziger Käsesauce garniert mit frittierten Zwiebeln Apfelmus	Schweinskotelett mit Kräuterbutter Pommes risollées Sautierte Zucchini	Pouletschenkel aus dem Ofen auf pikanter Honig-Orangensauce Sämiger Spargel-Risotto (Poulet = CH)	Geschn. Rindfleisch an rassiger Paprikasauce Creme-Polenta Broccoli	Forellenfilet mit Äpfel an feiner Calvados-Rahmsauce dazu servieren wir Trockenreis Blattspinat (Forelle = Zucht, Deutschland)	Zartes Kalbsoressen sämiger Rahmsauce Butternüdeli Romanesco	Lammfilet im Kräuter-Speckmantel auf feiner Cognacsauce Kartoffel Kroketten Grüne Spargeln (Lamm = EU)
<b>Mittagessen Vegetarisch</b>	<b>Frühlings-Mangold-Risotto</b> mit Bärlauch und Parmesan garniert mit gerösteten Pinienkernen	Gefüllte Couscous-Tomaten auf feiner Kräutersauce Blattspinat	Pasta mit Birnen-Stangen Sellerie-Gorgonzola-Rahm und Baumnüssen	Kichererbsen-Hirse-Pfanne mit Blumenkohl und Romanesco Kräuter-Tomate	Greizer Käsefladen (Kuchenteig belegt mit Birnenwürfeli, Käse und Quark-Rahm-Guss)	Polenta mit Zitrone, Spargel, Radieschen, Zucchini und Erbsen verfeinert mit Trüffelöl	Vegi-Geschnetzeltes an sämiger Pilzrahmsauce Teigwaren Grüne Bohnen (Vegi = Soja)
<b>Mittagessen aus aller Welt</b>	<b>Mediterrane Spicy-Poulet-burger</b> auf knackigem Gemüse und würzigen Kartoffelspalten dazu Ketchup (Poulet = CH)	Mediterran paniertes Pangasiusfilet mit Broccoli-Tagliatelle (Pangasius = Zucht, Vietnam)	<b>Alcatra</b> = geschmortes Rindfleisch auf portugiesische Art mit Tomaten, Zwiebeln, Speck und Rotwein Rosmarinkartoffeln	<b>Crevetten-Lauch-Tarte</b> Kuchen oder Blätterteig mit Lauch, Knoblauch, Crevetten und Dill-Rahm-Quark-Guss (Crevetten = Zucht, Vietnam)	<b>Mediterranes Schnitzel</b> mit Feta, Zucchini und Rahm verfeinert Bramata-Polenta (Schnitzel = Schweinefleisch)	Gebratenes Tilapia-Filet mit Gemüse-Kartoffel-Schinken-Sauce (Tilapia = Zucht, Vietnam)	<b>Gnocchi-Pfanne</b> mit Hackfleisch und Rahm pikant abgeschmeckt garniert mit Gemüsestroh und frittierte Kräuter (Hackfleisch = Rind)
<b>Dessert</b>	Schwarzwälder-Glacé-Stange	Cappuccino-Würfel	Falsche Spiegeleier	Erdbeer-Blaubeer-Ananassalat garniert	Caramelköppli garniert	Diverse Pâtisserie-Stückli	Stracciatella-Jamaica-Schaum im Glas
<b>Abendessen oder</b> <small>Auswahl aus der Saison-Abenkarte</small>	Kalte Fleischkäse-Tranche mit Senf fein garniert Bürli	<b>Jäger Toast</b> Toastbrot mit Pilzen an sämiger Bärlauch-Rahmsauce Saisonsalat	<b>Leichter Frühlings-Käse-Salat mit Hausdressing</b> milder Nollenkäse aus dem Thurgau fein geraffelt Ruchbrot	Hausgemachter Rhabarber- und Zwetschgenfladen	<b>Bunter Salatteller</b> dazu servieren wir ein hausgemachtes Fleisch-Gemüse-Süßli Hausrot	St. Galler Schüblig Hausgemachter Kartoffelsalat	<b>Café Complet:</b> mit Butter, Konfi und würzigem Appenzellerkäse, dazu servieren wir Butter-Zackenweggli