

Woche: 21	Montag 19.	Dienstag 20.	Mittwoch 21.	Donnerstag 22.	Freitag 23.	Samstag 24.	Sonntag 25.
Crèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Sellerie-Apfelcrème-Suppe	Brotsuppe mit Kümmel	Garburesuppe	Weissweinsüppli	Linsenpürreesuppe	Rüblicrèmesuppe mit Ingwer
Bouillon	Minestrone vegetarisch	Geröstete Griess-suppe mit Brunoise	Gemüsebouillon mit Paysanne	Rindsbouillon mit Backerbsen	Bouillon mit Eierfäden	Klare Selleriesuppe mit Einlage	Rindsbouillon mit buntem Gemüse
Tagessalat	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
Mittagessen	Äpler Maccaroni mit Schinken an würziger Käsesauce garniert mit frittierten Zwiebeln Apfelmus	Schweinskotelett mit Kräuterbutter Pommes risollées Sautierte Zucchetti	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 Kalbsvoressen sämiger Rahmsauce Butternüdeli Romanesco	Lammfilet im Kräuter-Speckmantel auf feiner Cognacsauce Kartoffel Kroketten Grüne Spargeln (Lamm = EU)
Mittagessen Vegetarisch	Frühlings-Mangold-Risotto 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	Greyerzer Käsefladen (Kuchenteig belegt mit Birnenwürfeli, Käse und Quark-Rahm-Guss)	Polenta mit Zitrone, Spargel, Radieschen, Zucchetti und Erbsen verfeinert mit Trüffelöl	Vegi-Geschnetzeltes an sämiger Pilzrahmsauce Teigwaren Grüne Bohnen (Vegi = Soja)
Mittagessen aus aller Welt	Mediterrane Spicy-Poulet-burger auf knackigem Gemüse und würzigen Kartoffelpalten dazu Ketchup (Poulet = CH)	Mediterran paniertes Pangasiusfilet mit Broccoli-Tagliatelle (Pangasius = Zucht, Vietnam)	Alcatra = geschmortes Rindfleisch auf portugiesische Art mit Tomaten, Zwiebeln, Speck und Rotwein Rosmarinkartoffeln	Crevetten-Lauch-Tarte Kuchen oder Blätterteig mit Lauch, Knoblauch, Crevetten und Dill-Rahm-Quark-Guss (Crevetten = Zucht, Vietnam)	Mediterranes Schnitzel mit Feta, Zucchini und Rahm verfeinert Bramata-Polenta (Schnitzel = Schweinefleisch)	Gebratenes Tilapia-Filet mit Gemüse-Kartoffel-Schinken-Sauce (Tilapia = Zucht, Vietnam)	Gnocchi-Pfanne mit Hackfleisch und Rahm pikant abgeschmeckt garniert mit Gemüestrost und frittierte Kräuter (Hackfleisch = Rind)
Dessert	Schwarzwalder-Glacé-Stange	Cappuccino-Würfel	Falsche Spiegeleier	Erdbeer-Blaubeer-Ananassalat garniert	Caramelköpfli garniert	Diverse Pâtisserie-Stückli	Stracciatella-Jamaica-Schaum im Glas
Abendessen oder Auswahl aus der Saison-Abenkarte	Kalte Fleischkäse-Tranche mit Senf fein garniert Bürli	Jäger Toast Toastbrot mit Pilzen an sämiger Bärlauch-Rahmsauce Saisonsalat	Leichter Frühlings-Käse-Salat mit Hausdressing milder Nollenkäse aus dem Thurgau fein geraffelt Ruchbrot	Hausgemachter Rhabarber- und Zwetschgenfladen	Bunter Salatteller dazu servieren wir ein hausgemachtes Fleisch-Gemüse-Sülzli Hausrot	St. Galler Schüblig Hausgemachter Kartoffelsalat	Café Complet: mit Butter, Konfi und würzigem Appenzellerkäse, dazu servieren wir Butter-Zackenweggli