

Woche: 22	Pfingst-Montag 29.	Dienstag 30.	Mittwoch 31.	Donnerstag 01.	Freitag 02.	Samstag 03.	Sonntag 04.
Crèmesuppe	Wurzelgemüse-crèmesuppe	Tomatencrème-suppe mit Gin	Selleriecrèmesuppe mit Safran	Kräutercrèmesuppe	Lauchcrèmesuppe	Kartoffelcrèmesuppe	Spargelcrèmesuppe
Bouillon	Gemüsebouillon mit Julienne	Bouillon mit Ei und Schnittlauch	Klare Frühlings-Gemüsesuppe	Tomatierte Bouillon mit bunter Einlage	Nudelsuppe mit Huhn	Bouillon mit Sherry und Brunoise	Bouillon mit Backperlen
Tagessalat	Gekochter Rüebli-salat mit Curry	Blattsalate	Tomatensalat mit Basilikum	Bunter Saisonsalat	Gurkensalat mit Dill	Weisskohlsalat "Orientalisch"	Kopfsalat mit Radieschen
Mittagessen	Geschnetzeltes Zürcher- Art (Kalbfleisch) Butter-Rösti Broccoli mit Mandeln	G`Hackets und Hörnli dazu servieren wir Apfelmus <small>(G`Hackets = Rindfleisch)</small>	Schweinsvossen an rassiger Senfsauce Butter-Spätzli Erbsli und Rüebli	Rindsfleischvogel an Rötweinsauce Crème-Polenta Geschmorte Bohnen	Mandel-Zanderfilet an Safran Sauce Neue Bratkartoffeln Blattspinat <small>(Zander = Wildfang, Kasachstan)</small>	Pouletschenkel aus dem Ofen Sämiger Spargel-Risotto	Kalbsschulterbraten mit Steinpilz-Dörrtomatensauce Herzoginnen Kartoffeln Sautierte Zucchetti
Mittagessen Vegetarisch	Bunter Gemüseteller dazu servieren wir frittierte Champignons mit Cocktailsauce	Gebratener grüner Spargel mit Kartoffel-Gnocchi verfeinert mit Salbei und Parmesan	Zwiebelgratin an sämiger Broccoli-sauce aus dem Ofen Bratkartoffeln mit Rosmarin	Schupfnudelpfanne mit frischen Pilzen und Gemüse an sämiger Rahmsauce	"Bölle-Chääs-Flade" Geriebener Teig belegt mit Zwiebeln, Käse und würzigem Rahmguss	Tikka-Masala Blumenkohl, Rüebli an rassiger Tomatensauce mit Ingwer Crème-Polenta	Vegi-Geschnetzeltes "Zürcher Art" Teigwaren Glasierte Rüebli <small>(Vegi-Geschnetzeltes = Soja)</small>
Mittagessen aus aller Welt	Rinds-Hamburger mit rassiger Tomaten-Olivensauce Teigwaren Peperonata	Marrokanischer Fisch-Spinat-Gratin mit Couscoushaube auf Kräutersauce <small>(Pangasius = Zucht, Vietnam)</small>	Weisser Coq au Vin Poulet, Champignon Gemüse an sämiger Weissweinsauce Kurkuma-Pilavreis	Pasta mit Crevetten an sämiger Zitronen-Estragon-Sauce <small>(Crevetten = Zucht, Vietnam)</small>	Kalbsschnitzel an Schinken-Grappa-Sauce verfeinert mit Kapern und Rahm Bramata-Polenta	Dorschfilet Bretagne mit Curry, Kurkuma an feiner Pilzsauce Kräuter-Kartoffeln Broccoli <small>(Dorsch = Nordatlantik, Wildfang)</small>	Geflügelleber mit Frühlingszwiebeln und Rohschinken dazu servieren wir sämigen Safran-Risotto
Dessert	Mango-Passionsfrucht-Mousse garniert	Pfirsichkompott mit Rahm	Schokoladencrème garniert	Vanillequark mit Beeren	Aprikosenkuchen mit Rum und Vanille	Casatta Mezza Luna <small>(Glacespezialität aus Italien)</small>	Erdbeersalat mit Minze und Rahm garniert
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Abenkarte</small>	Hauspastete mit Cumberland-Sauce dazu servieren wir Waldorfsalat	St. Galler Schüblig Hausgemachter Kartoffelsalat	Jäger-Toast Toastbrot mit Pilzen an sämiger Bärlauch-Rahmsauce Saisonsalat	Hausgemachter Rhabarber und Zwetschgenfladen	Rustikaler Siedfleisch-Salat garniert Ruchbrot	Kalte Fleischkäse-Tranche mit Senf fein garniert Bürli	Café Complet: mit Butter, Konfi und würzigem Appenzellerkäse, dazu servieren wir Butter-Zackenweggli