

Woche: 22	Montag 26.	Dienstag 27.	Mittwoch 28.	Donnerstag 29.	Freitag 30.	Samstag 31.	Sonntag 01.
<b>Crèmesuppe</b>	Spargelcrèmesuppe	Tomatencrèmesuppe mit Gin	Gemüsecrèmesuppe	Kräutercrèmesuppe	Lauchcrèmesuppe	Kartoffelcrèmesuppe	Wurzelgemüsecrèmesuppe
<b>Bouillon</b>	Gemüsebouillon mit Julienne	Bouillon mit Pilzen	Klare Frühlingsgemüsesuppe	Tomatierte Bouillon mit bunter Einlage	Nudelsuppe mit Huhn	Bouillon mit Sherry und Brunoise	Bouillon mit Rüeblì
<b>Tagessalat</b>	Bohnensalat mit Zwiebeln	Saisonblattsalate mit mit Kräuter-Croûtons	Rettichsalat mit Ananas	Erfrischender Maissalat	Pfälzer-Rüeblì-Salat mit Honig dressing	Tomaten-Birnensalat mit Knoblauch	Bunter Blattsalat mit Knusper-Garnitur
<b>Mittagessen</b>	Hausgemachter Hackbraten an Morchelsauce Kartoffelstock Zweifarbige Rüeblì (Hackbraten, Brät = Rindfleisch)	<b>Riz Casimir</b> Geschn. Pouletfleisch an rassischer Currysauce angerichtet im Reising Früchtegarnitur (Poulet = CH)	Zartes Kanichenragout mit Lauch und Weisswein Teigwaren Frühlingsgemüse (Kaninchen ohne Knochen = CH, EU)	<b>Gebratener Züri-Krebs</b> dazu servieren wir lauwarmen Kartoffelsalat <b>Züri-Krebs</b> = gebratener Cervelat gefüllt mit Käse und Bratspeck umwickelt	<b>Saibling auf italienische Art</b> mit Artischocken, Oliven und Dörrtomaten-Sauce Kurkuma-Risotto m. Zucchetti Brunoise (Saibling = Wildfang, Island)	<b>Tortellini alla Panna</b> Gefüllte Teigwaren an einer sämigen Schinken-Gemüse-Rahmsauce (gefüllt mit Rindfleisch)	Rosa gebratenes Wildschwein-Entrecôte an Senf-Cognacsauce Pommes frites Kräuter-Tomate (Wildschwein = Wildfang, EU)
<b>Mittagessen Vegetarisch</b>	<b>Grüne Frühlings-Quiche</b> mit Erbsen, Lauch, Kartoffeln an sämigem Rahmguss	Zwiebelgratin an sämiger Broccolisauce aus dem Ofen Kleine Bratkartoffeln mit Rosmarin	<b>Bunter Salatteller</b> dazu servieren wir frittierte Champignon mit Cocktailsauce	Gnocchi mit Peperoni-Streifen und Spinat an pikanter Sauce garniert mit sautierten Pilzen	<b>Appenzeller Chäshörnli</b> mit rassischem Appenzellerkäse garniert mit Röstzwiebeln, hausgemachtes Apfelmus	<b>Tikka-Masala</b> Blumenkohl, Rüeblì an rassischer Sauce mit frischem Ingwer Crème-Polenta	<b>Rotes Vegi-Thai-Curry</b> mit asiatischem Gemüse an rassischer Sauce Parfüm-Reis
<b>Mittagessen aus aller Welt</b>	<b>Penne Arrabiata mit Speck und Chili</b> Teigwaren an pikanter Speck-Tomatensauce Parmesan	Marrokanischer Fisch-Spinat-Gratin mit Couscoushaube auf Kräutersauce (Pangasius = Zucht, Vietnam)	Geflügelleber mit Frühlingszwiebeln und Rohschinken dazu servieren wir sämigen Safran-Risotto	Pasta mit Crevetten an sämiger Zitronen-Estragon-Sauce (Crevetten = Zucht, Vietnam)	Kalbschnitzel an Schinken-Grappa-Sauce verfeinert mit Kapern und Rahm Bramata-Polenta Blattspinat	<b>Dorschfilet Bretagne</b> mit Curry, Kurkuma an feiner Pilzsauce Kräuter-Kartoffeln Broccoli (Dorsch = Wildfang, Nordatlantik)	Geschnetztes Kalbfleisch "Zürcher Art" Butter-Nüdeli Mischgemüse
<b>Dessert</b>	Panna Cotta mit Himbeer-Dopping	<b>Vanille-Cornets</b> mit Kirsch parfümiert	Pfirsich-Aprikosencrème garniert	Exotischer Fruchtsalat mit Litschi	Vanilleglacé mit Schoggisauce	Luftiger Zwetschkuchen vom Blech	Tiramisu-Mousse im Glas garniert
<b>Abendessen oder</b>  Auswahl aus der Saison-Abenkarte	<b>Wienerli im Teig</b> dazu servieren wir einen bunten kleinen Salat	<b>Regionaler Käseteller</b> garniert mit Trauben dazu servieren wir feines Birnenbrot	Crêpes gefüllt mit gehacktem Rindfleisch an rassischer Sauce Saisonsalat	Hausgemachtes Bircher-Müesli mit saisonalen Früchten Dazu servieren wir ein Maisbrötli und Butter	Ravioli an rassischer Tomatensauce mit Basilikum dazu servieren wir geriebener Käse Tagessalat	Russischer Salat mit Ei und Salami fein garniert Ruchbrot	<b>Café Complet:</b> mit Butter, Konfi und kleinem Aufschnitt-Teller dazu servieren ein feines Dinkelbrötli