

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