

Woche: 24	Montag 09.	Dienstag 10.	Mittwoch 11.	Donnerstag 12.	Freitag 13.	Samstag 14.	Sonntag 15.
Crèmesuppe	Pilzcrèmesuppe	Tomatencremesuppe mit Grappa	Kalbfleischcremesuppe	Gemüsepüreesuppe	Kohlrabicrèmesuppe	Weissweinsüpli	Spargelcrèmesuppe
Bouillon	Hühnerbouillon mit Selleriewürfel	Bouillon mit bunter Einlage	Klare Frühlingsuppe	Bouillon mit Gemüsestreifen	Bunte Gemüse-Bouillon	Bouillon mit Kräuter-Ei	Vegi-Minestrone
Tagessalat	Asiatischer Krautsalat	Saison-Blattsalat	Libanesischer Bohnensalat	Fein geraffelter Rüeblisalat	Gurkensalat mit Honig-Senf-Dressing	Kleiner gemischter Salat	Bunter Frühlingsalat
Mittagessen	Rotes Curry mit Poulet, Ananas und Peperoni verfeinert mit Kokosnussmilch und Gewürzen Basmati-Reis <small>(Poulet = CH)</small>	Kaninchenrollbraten nach bürgerliche Art Crème-Polenta Schonkostgemüse <small>(Kaninchen = EU)</small>	Rinds-Hamburger mit hausgemachter rassiger Barbecue Sauce Rösti frites Blumenkohl	Geschnetzeltes Schweinefleisch an feiner Jägersauce Safran Teigwaren Kohlrabi mit Kräuter	Alaska Seelachs in der Cornflakes-Panade Country Cuts Grillgemüse <small>(Seelachs = Nordwestpazifik (FAO 61))</small>	Spaghetti Plausch Tomatensauce Bolognesesauce Carbonarasauce Griebener Käse	Schweinsbraten mit Rosmarinsauce Kartoffelstock Gemüse garnitur
Mittagessen Vegetarisch	Cholera Gedeckter Gemüsekuchen aus dem Wallis mit Lauch Kartoffeln, Apfel und Käse	Farinata italienischer Pfannkuchen mit Gemüse und Mozzarella	Bami Goreng vegetarisch gebratene Nudeln mit Pilzen, Lauch, Peperoni, Sojasauce und Kurkuma <small>(Gericht aus Indonesien)</small>	Walliser Käse-Schnitte Toastbrot, Weisswein, Raclettkäse und Birnenfächer	Feine Broccoli-Frühlingszwiebel-Quiche mit würzigem Kräuter-Rahmguss <small>(Quiche = Fladen, Wähe)</small>	Spargel-Polenta-Taler auf feinem Pilzbeet dazu servieren wir Kräuter-Cherrytomaten aus dem Ofen	Überbackener Fenchel auf mediterranen Tomatenwürfel Bramata-Polenta
Mittagessen aus aller Welt	Zanderfilet mit Käsekruste Neue Bratkartoffeln Wirzstreifen <small>(Zander = Wildfang, Kasachstan)</small>	Penne Boscaiola mit Steinpilzen und Kalbfleisch an Tomaten-Rahmsauce	Gratinierte Frühlings-Polenta mit Lachs, Broccoli und Cherry-Tomaten und Bärlauchpesto <small>(Lachs = Wildfang, Atlantik)</small>	Sommer-Salatteller dazu servieren wir gebratene Pouletbrust-Streifen mit Sweet-Chili-Sauce <small>(Poulet = CH)</small>	Orientalisches Lamm-Ragout mit Coco-Bohnen serviert mit Couscous <small>(Lamm = CH, EU)</small>	Kalbsbratwurst an feiner Zwiebelsauce Butter-Rösti Glasierter Rüeblis	Spargel-Crevetten-Pasta dazu servieren wir eine sämige Bärlauchsauce <small>(Crevetten = Zucht, Vietnam)</small>
Dessert	Gebackenes Vanillekissen	Bananencreme garniert	Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Joghurt-Quark-Crème mit Früchten	Blaubeer-Muffin	Schoggiflan fein garniert	Marinierte Erdbeeren mit Rahm
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Abenkarte</small>	Heisser Schinken mit Senf dazu servieren wir Kartoffelsalat	Bunter Hörnlisalat: mit Ei, Schinken, Essiggurke, buntem Gemüse an feinem Haus-Dressing	Gschwellti mit kleinem Käseteller und Kräuter-Quark	Griess-Schnitten mit Zimt-Zucker Zwetschgenkompott	Würzige Käseschnitte wie aus der Militär-Küche Tagessalat	Geräuchtes Forellen-Filet mit Meerrettich-Schaum auf Belugalinsen-Salat Ruchbrot <small>(Forelle = Dänemark ASC)</small>	Café complet: mit Butter, Konfi und kleinen Aufschnitt-Teller dazu servieren wir eine Kaisersemmel