

Woche: 25	Montag 16.	Dienstag 17.	Mittwoch 18.	Donnerstag 19.	Freitag 20.	Samstag 21.	Sonntag 22.
Crèmesuppe	Kartoffelcrèmesuppe	Sellerie-Apfelcrème-suppe	Garburesuppe	Wurzelgemüsecrème-suppe	Broccolicrèmesuppe	Lauchcrèmesuppe	Feine Gurkencrèmesuppe
Bouillon	Klare Pilzsuppe mit Kräutern	Gemüsebouillon mit Buchstaben	Klare Landfrauensuppe	Bouillon mit Ei	Vegi-Minestrone	Klare Zwiebelsuppe	Rindsbouillon mit bunten Brunoise
Tagessalat	Grüner Spargelsalat mit Radieschen	Feiner Schnittsalat mit Blätterteig-Garnitur	Kohlräbblisalat an Kräuter-Senf-Dressing	Fenchel-Eisberg-Salat mit Grapefruit	Apfel-Rettich-Peperoni-Salat	Exotischer Gurkensalat mit Cantaloupe-Melone	Saison-Blattsalate mit sautierten Champignon
Mittagessen	Glasierte Kalbsbrust-schnitte Gärtner Art Crème Polenta Erbsen	Piccata vom Schwein auf Madeirasauce Safran-Risotto Broccoli	Cannelloni gefüllt mit Rindfleisch an rassischer Tomatensauce im Ofen gratiniert Sautierte Zucchini	Schweinsvorseiten nach Hausfrauenart Herzoginkartoffeln Rahm-Lauchgemüse	Schwertfischtranche nach sizilianischer Art auf mediterranem Gemüse Trockenreis <small>(Schwertfisch = indischer Ozean, Wildfang)</small>	Geschn. Rindfleisch an Kräutersauce Spiralen-Teigwaren Tomaten Provenzalische Art <small>(gefüllt mit Paniermehl und Kräutern)</small>	Kalbsbraten an Honig-Senfsauce Kartoffelstock Glasierte Rüeblen
Mittagessen Vegetarisch	Gemüse-Paella mit Peperoni, Fenchel, Coco-Bohnen und Artischockenherzen	Pasta St. Petersburg feine Rahmsauce mit Tomatenwürfel, Knobli, Weisswein und Wodka	Primavera-Gemüse grüner Spargel, Rüeblen, Peperoni und Broccoli begleitet mit sämigen Risotto	Sommer-Gemüse-Kuchen im Blätterteig und einem würzigem Käse-Rahmguss im Ofen gebacken	Rösti-Pastetli gefüllt mit Gemüseragout an sämiger Sauce Blumenkohl	Auberginen in der Käse-panade auf kleinem Ratatouille Bratkartoffel	Japanische Pfannkuchen mit Pilz-Topping und Lauchstroh <small>(Pfannkuchen mit Chinakohl und Rüeblen)</small>
Mittagessen aus aller Welt	Saftige Zitronen-Poulet-Burger auf würzigem Blumenkohlpuée Pommes frites	Gratinierter Dorsch mit Kräuterkruste auf Polenta Ofen-Cherrytomaten <small>(Dorsch = Wildfang, Nordostatlantik)</small>	Tessiner-Kutteln an feiner Weisswein-Kümmel-Sauce Salzkartoffeln Geschmorte Bohnen	Spaghetti mit Pangasius-filet und Fenchel, Rüeblen, Tomatenwürfel im Safransud <small>(Pangasius = Zucht, Vietnam)</small>	Gnocchi „Carbonara“ mit Schinken, Erbsen und Pilzen an Rahmsauce mit Käse überbacken	Mediterran paniertes Pangasiusfilet mit Broccoli-Tagliatelle <small>(Pangasius = Zucht, Vietnam)</small>	Gebratener Reis mit Hackfleisch und Erbsen, Cocobohnen und Cherry-Tomaten verfeinert mit Sojasauce <small>(Hackfleisch = Rind)</small>
Dessert	Zwetschgen-Jalousie mit Vanillerahm	Himbeer-Mousse im Choco-Tartelette	Mascarpone-Crème mit Pfirsichpuée	Hausgemachter Quark-Kuchen vom Blech	Melonensalat dreifarbig	Crème Catalana mit Orangenlikör	Erdbeer-Dessert mit Sauer-rahm fein garniert
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Abenkarte</small>	Pizza Prosciutto Brotteig, Tomaten, Schinken, Pilze und Mozzarella Tagessalat	Ella`s Wurst-Käsesalat mit Kartoffeln an feiner Haussauce Bürli	Jausenteller garniert Gekochter Kräuter-speck, Bauernschinken, feiner Alpkäse Ruchbrot	Palatschini Waldbeere dazu servieren wir Vanillesauce <small>(Palatschini = gefüllte Pfannkuchen mit Beeren)</small>	Knackige Sommersalate mit Melonen dazu servieren wir heisse Schinkengipfel	Appenzeller-Teller Fein geschnittenes Mostbröckli mit Appenzellerkäse garniert Ruchbrot und Butter	Café Complet: mit Butter, Konfi und kleinem Salami-Teller dazu servieren wir ein Kürbiskernenbrötli