

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 Kräuter	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	Kohlräblisalat an Kräuter-Senf-Dressing	Fenchel-Eisberg-Salat mit Grapefruit	Apfel-Rettich-Peperoni-Salat	Exotischer Garkensalat 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	Canneloni gefüllt mit Rindfleisch an rassiger Tomatensauce im Ofen gratiniert Sautierte Zucchetti	Schweinsvoressen nach Hausfrauenart Herzoginkartoffeln Rahm-Lauchgemüse	Schwertfischtranche nach sizilianischer Art auf mediterranem Gemüse Trockenreis (Schwertfisch = indischer Ozean, Wildfang)	Geschn. Rindfleisch an Kräutersauce Spiralen-Teigwaren Tomaten Provençalische Art (gefüllt mit Paniermehl und Kräuter)	Kalbsbraten an Honig-Senfsauce Kartoffelstock Glasierte Rübli
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, Rübli 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 Käsepanade auf kleinem Ratatouille Bratkartoffel	Japanische Pfannkuchen mit Pilz-Topping und Lauchstroh (Pfannkuchen mit Chinakohl und Rübli)
Mittagessen aus aller Welt	Saftige Zitronen-Poulet-Burger auf würzigem Blumenkohlpüree Pommes frites	Gratinierter Dorsch mit Kräuterkruste auf Polenta Ofen-Cherrytomaten (Dorsch = Wildfang, Nordostatlantik)	Tessiner-Kutteln an feiner Weisswein-Kümmel-Sauce Salzkartoffeln Geschmorte Bohnen	Spaghetti mit Pangasius-filet und Fenchel, Rübli, Tomatenwürfeli im Safransud (Pangasius = Zucht, Vietnam)	Gnocchi „Carbonara“ mit Schinken, Erbsen und Pilzen an Rahmsauce mit Käse überbacken	Mediterran paniertes Pangasiusfilet mit Broccoli-Tagliatelle (Pangasius = Zucht, Vietnam)	Gebratener Reis mit Hackfleisch und Erbsen, Cocobohnen und Cherry-Tomaten verfeinert mit Sojasauce (Hackfleisch = Rind)
Dessert	Zwetschgen-Jalousie mit Vanillerahm	Himbeer-Mousse im Choco-Tartelette	Mascarpone-Crème mit Pfirsichpüree	Hausgemachter Quark-Kuchen vom Blech	Melonensalat dreifarbig	Crème Catalana mit Orangenlikör	Erdbeer-Dessert mit Sauer-rahm fein garniert
Abendessen oder Auswahl aus der Abenkarte	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 Waldbeer dazu servieren wir Vanillesause (Palatschini = gefüllte Pfannkuchen mit Beeren)	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