

Woche: 26	Montag 23.	Dienstag 24.	Mittwoch 25.	Donnerstag 26.	Freitag 27.	Samstag 28.	Sonntag 29.
Crèmesuppe	Selleriecrèmesuppe	Wurzelgemüsesuppe	Blumenkohlcrèmesuppe	Garburesuppe	Brotsuppe mit Kümmel	Gemüsecrèmesuppe	Reiscrèmesuppe
Bouillon	Kräuterbouillon mit Lauchstreifen	Bouillon mit kleinen Tomatenwürfeli	Klare Selleriesuppe mit Einlage	Gemüsebouillon mit Julienne	Geflügelbouillon mit Einlage	Rindsbouillon mit Backperlen	Bouillon mit Sherry und bunten Brunoise
Tagessalat	Bunter Sommer-Salat mit Nektarinen	Mexikanischer Tomatensalat	Griechischer Rüeblisalat mit Joghurtdressing	Saisonsalat	Gurkensalat mit Wassermelone	Randen-Papaya Salat	Italienische Blattsalate mit Tomaten und Artischocken
Mittagessen	Äplermacaroni mit Schinken u. Kartoffelwürfeli an würziger Käsesauce und frittierte Zwiebeln Apfelmus	Schweins-Zwiebel-Gulasch mit Bier und Kümmel Crème-Polenta Sautierte Zucchini	Poulet Florentine an pikanter Sherrysauce Pommes Dauphine Blumenkohl <small>(Florentine = Pouletschenkel gefüllt mit Spinat)</small>	Schnitzel an feiner Jägersauce (Pilze und Speck) Pommes Williams Kräuter-Kohlräbli <small>(Schnitzel = Schweinefleisch)</small>	Gebrautes Forellenfilet mit Gremolata auf Blattspinat-Rucola-Risotto <small>(Forelle = Zucht, EU)</small>	Rindfleischvogel an feiner Paprikasauce u. Brunoise Teigwaren Grüne Bohnen	Tessiner-Braten an würziger Whiskysauce Kartoffelgratin Broccoli <small>(Braten = Schweinefleisch)</small>
Mittagessen Vegetarisch	Risotto mit Honig-Radieschen und Basilikum-Gremolata Glasierte Kefen	Frische Sommerpasta mit Rüeblen, Lauch und Zitrone an feiner Zitronen-Rahm-Sauce	Gebackene Süsskartoffel mit Pilzen und pikantem Kräuterquark	Indisches Mango Curry mit Kichererbsen und orientalischen Gewürzen Basmati-Reis	Appenzeller-Käse-Fladen mit Zwiebeln und würzigem Rahmguss	Gnocchi "alla romana" mit würzigem Fenchel-Tomaten-Sugo Blumenkohl	Gersteneintopf mit buntem Gemüse auf rassiger Kressesauce
Mittagessen aus aller Welt	Lachs-Quiche mit Broccoli Kuchenteig belegt mit Lachs, Lauch, Zwiebel und Broccoli, Rahmguss <small>(Lachs = Wildfang, Atlantik)</small>	Orientalische Pouletschenkel auf Safranzwiebeln mit Minze-Joghurt Dazu servieren wir bunten Couscous mit Linsen <small>(Poulet = CH)</small>	Tilapiafilet mit Basilikumkruste mit Tomaten, Kapern und Oliven Dazu servieren wir feinen Weisswein-Risotto <small>(Tilapia = Zucht, Vietnam)</small>	Polenta-Pizza belegt mit Tomaten, Salami, Schinkenstreifen und Mozzarella im Ofen gebacken	Kaninchenkeule mit Salbei-Butter auf sämiger Fregola Sarda mit Erbsen <small>(Kaninchen = EU) (Fregola Sarda = kleine Teigwaren)</small>	Rosa gebratene Lammkotelett mit Knoblauch Kleine Bratkartoffeln Glasierte Rüeblen <small>(Lamm = CH, EU)</small>	Dorsch auf Prosecco-Sauce und Parmaschinken Wildreis-Mix Sautierte Zucchini <small>(Dorsch = Wildfang, Nordatlantik)</small>
Dessert	Meringue mit Rahm	Rhabarberblechkuchen mit Gewürzstreusel	Frische Kirschen* <small>*sind noch keine CH-Kirschen reif, wird das Dessert geändert</small>	Vanillecrème mit frischen marinierten Blaubeeren	Vanille-Haselnuss-Glacé-Cake	Leichte Schwedenschnitte	Kokosnuss-Quarkcrème mit Melonenwürfel und Krokant
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Abenkarte</small>	Pfannkuchen gefüllt mit gehacktem Rindfleisch an pikanter Sauce Tagessalat	Bunter Nizza-Salat mit Thon, Tomate, Gurke, Zwiebel, Oliven und Ei an feiner Haussauce Ruchbrot <small>(Thon = Wildfang, Vietnam)</small>	Kalte Fleischkäse-Tranche mit Senf garniert mit Tomate und Essiggurke Bürli	Hausgemachter Aprikosen und Zwetschgenfladen	Penne carbonara Teigwaren an sämiger Rahmsauce mit Schinkenstreifen Tagessalat	Spezialitäten aus Italien Coppa, Salami und Mortadella dazu gibt es feinen Taleggio Ruchbrot <small>Taleggio = norditalienischer Weichkäse</small>	Café Complet: mit Butter, Konfi und kleinem Speckteiler dazu servieren wir ein Dinkelbrötli