

| Woche: 27 | Montag 30. | Dienstag 01. | Mittwoch 02. | Donnerstag 03. | Freitag 04. | Samstag 05. | Sonntag 06. |
|--|--|---|---|---|--|--|--|
| Crèmesuppe | Brotssuppe | Pilzcrèmesuppe | Gemüsecrèmesuppe | Currycrèmesuppe | Blumenkohlcrèmesuppe | Haferflockensuppe mit Brunoise | Garburesuppe |
| Bouillon | Klare Selleriesuppe mit Einlage | Gemüsebouillon mit bunten Paysanne | Klare Sommer-Gemüse-Suppe | Geröstete Griess-Suppe mit Brunoise | Geflügelbouillon mit Backperlen | Bouillon mit kleinen Teigwaren und Julienne | Bouillon mit Sherry und Julienne |
| Tagessalat | Bunter Gartensalat | Mais-Peperoni-Stangensellerie-Salat | Asiatischer Salat mit Chinakohl und Sesam | Saison-Blattsalate mit Garnitur | Gurkensalat mit Kiwi an Honig-Senf-Dressing | Randensalat mit rotem Curry und Blaubeeren | Bunter Sommersalat mit Lattich und Radieschen |
| Mittagessen | Brätkügeli an pikanter Tomatensauce dazu servieren wir bunten Gemüsereis | Schweins-Kotelett an rassiger Robertsauce Tessiner-Polenta mit Dörrtomatenstreifen Fenchel gratiniert <small>(Robertsauce = braune Senfsauce)</small> | Appenzeller Siedwurst dazu servieren wir Käse-Hörnli mit Röstwiebeln Apfelmus | Rösti-Pastetli gefüllt mit geschneiztem Schweinefleisch an Pilz-Rahmsauce Buntes Sommergemüse | Zanderfilets mit Paprikachips-Kruste Weisswein-Risotto Sautierte Zucchetti <small>(Zander = Wildfang, Kachastan)</small> | Hausgemachter Hackbraten an feiner Sauce Spinat-Spätzli Vichy-Karotten | Wienerschnitzel (Kalb) mit Zitronenschnitt Pommes frites Broccoli |
| Mittagessen Vegetarisch | Gefüllte Zucchetti-Küchlein auf kleinen Peperonata Bratkartoffeln | Glasnudel-Pfanne mit Pak Choi und Shiitake an feiner und würziger Soja-Sauce | Kartoffel-Kichererbsen-Curry aus einem Topf mit feinen Gewürzen und Kokosnussmilch verfeinert | Feine Chäsehörnli-Gemüse-Muffin auf würziger Tomatensauce | Würziger Greyerzer-Fladen Kuchenteig belegt mit Birnenwürfeli, Greyerzerkäse, pikanter Rahmguss | Würzige Gemüsespieße auf Pilz-Couscous dazu servieren wir feinen Basilikum-Joghurt-Dip | Pfannkuchen mit herzhafter Gemüsefüllung im Ofen überbacken auf Schnittlauchsauc |
| Mittagessen aus aller Welt | Mini Hamburger in einer Honig-Senf-Spinat-Sauce dazu servieren wir breite Nudeln <small>(Hamburger = Rindfleisch)</small> | Pfannkuchen gefüllt mit Lachswürfel und Crevetten an Zitronen-Dill-Hollandaise Grüne Bohnen <small>(Lachs = Wilfang, Atlantik) (Crevetten = Zucht, Vietnam)</small> | Überbackener Poulet-Spiess an Tomatenrahm dazu servieren wir Weisswein Risotto <small>(Poulet = CH)</small> | Im Ofen gebratenes Forellenfilet mit Frühlingskräuter-Kresse-Salsa Crémige Bramata-Polenta Glasierte Gurken <small>(Forelle = Zucht, EU)</small> | Kalbfleisch-Stifado mit Schmorgemüse und feiner Sauce Kartoffelstock <small>(Stifado = geschmortes Voressen)</small> | Walliser Käse-Schnitte Toastbrot, Weisswein, Schinken, Raclettekäse und Birnenfächer | Saftige Fisch-Piccatastreifen auf Curry-Lauch Dazu servieren wir feinen Wildreis-Mix <small>(Fisch = Tilapia Zucht, Vietnam)</small> |
| Dessert | Crèmeschnitte | Baileys Crème mit Florentiner Crunch | Pfirsichkompott mit Vanille-Rahm | Glacetörtchen Royal-Erdbeer | Exotischer Fruchtsalat mit Zitronengrassirup | Bananencreme garniert | Mandel-Bienenstich |
| Abendessen oder <small>Auswahl aus der Abenkarte</small> | Heisse Wienerli mit Senf Hausgemachter Kartoffelsalat | Silser-Laugenbrötli gefüllt mit Fleischkäse garniert mit Essiggurke und Tomate | Echter Berner Wurstsalat Cervelat mit Alpkäse, Rettich und Rüeblistreifen an feiner Haussauce Ruchbrot | Luftiges Griess-Köpfli auf Himbeersauce | Pasta alla Vodka Teigwaren an rassiger Rahm-Tomatensauce fein abgeschmeckt mit Vodka Saisonsalat | Belegte Brötli Ei, Salami, Schinken fein garniert | Café Complet: mit Butter Konfi und kleinem Lyoner-Teller dazu servieren wir ein Sonnenblumenkernen-Brötli |