

Woche: 28	Montag 07.	Dienstag 08.	Mittwoch 09.	Donnerstag 10.	Freitag 11.	Samstag 12.	Sonntag 13.
Crèmesuppe	Kräutercrèmesuppe	Pilzcrèmesuppe	Rüeblicrèmesuppe	Safransüpli	Garburesuppe	Apfel-Selleriecrème-suppe	Broccolicrèmesuppe
Bouillon	Klare Bauernsuppe	Rindsbouillon mit Eierfäden	Bouillon mit Fideli und Brunoise	Gemüsebouillon mit Gersteneinlage	Rindsbouillon mit Backperlen	Geflügelbouillon mit Lauch	Bouillon mit bunten Gemüsestreifen
Tagessalat	Saison-Salate	Leichter Selleriesalat mit Ananas und Joghurt	Tomatensalat mit Wassermelone	Krachsalat mit Käterei	Erfrischender Maissalat mit Gurke u. Blaubeere	Bunte Blattsalate	Kichererbsensalat mit Aprikose und Peperoni
Mittagessen	Zartes Geschnetzeltes an sämiger Rahmsauce Teigwaren Grüne Bohnen (Geschnetzeltes = Schweinefleisch)	Saftige Pojarski-Steak mit Teufelssauce Butter-Spätzli Sautierte Zucchini (Pojarski = Kalbshacksteak)	Tessinerbraten an feiner Sherrysauce Kartoffel-Kroketten Geschmorte Bohnen (Fleisch = Schweinefleisch)	Hausgemachte Lasagne mit Fleischfüllung und Käsesauce im Ofen überbacken (Fleisch = Rindfleisch)	Zanderknusperli im Appenzeller-Bierteig mit Mayonnaise Salzkartoffeln Blattspinat (Zander = Wildfang, Kasachstan)	Schweinshaxe an leichter Bier-Senf-Sauce mit Orange Crème-Polenta Broccoli	Marinierter Rindsbraten an Barbecue-Sauce Kartoffelstock Provenzalische gefüllte Tomaten
Mittagessen Vegetarisch	Broccoli-Mandel-Wähe Blätterteig belegt mit Broccoli, Cherry-Tomaten Greizer, Mandeln und Rahmguss	Sämiger Zitronen-Risotto verfeinert mit Parmesan dazu servieren wir würzige Portwein-Zwiebeln	Würzige Appenzeller-Chäs-Knöpfli mit frittierten Zwiebeln Apfelmus	Polentaschnitte mit pikanter Linsen-Bolognese und würzigem Brie Kohlräbli-Stängeli	Nasi Goreng vegetarisch gebratener Reis mit Gemüse, Sojasauce und Ei (Reisgericht aus Indonesien)	Bunter Gemüseteller dazu servieren wir feine frittierte Champignons mit Knoblauchsauce	Couscous-Taler mit Blumenkohl-Orangen-Curry garniert mit Nature-Joghurt
Mittagessen aus aller Welt	Crevetten im Kartoffel-Mantel auf knackigem Gemüsebeet (Crevetten = Zucht, Vietnam)	Feiner Sommer-Salatteller dazu servieren wir Hackfleisch-Schiffchen mit Blätterteig, Mozzarella u. Tomate (Hackfleisch = Rindfleisch)	Zander-Piccata auf Tomatenreis Blattspinat mit Frühlingsschnecken (Zander = Wildfang, Kasachstan)	Libanesisches Poulet mit roten Zwiebeln und Linsen garniert mit Gewürz-Joghurt Couscous (Poulet = CH)	Salimbocca (Schwein) mit Marsalasauce Safran-Teigwaren Blumenkohl	Psari Plaki - Griechischer Fisch aus dem Backofen Pilaw-Reis Kräuter-Zucchini (Fisch = Dorsch, Wildfang, Atlantik)	Marinierte Knoblauch-Lammkoteletts auf Broccolipüree Bramata-Polenta (Lamm = CH, EU)
Dessert	Schoggicrème mit Birnenwürfeli	Italienischer Orangencake	Falsches Spiegelei	Glacé-Köstlichkeiten	Ananas-Blaubeer-Melonensalat	Diverse gemischte Backwaren	Ovo-Mousse mit frischen Himbeeren
Abendessen oder Auswahl aus der Abenkarte	Heisser Fleischkäse aus dem Ofen mit Senf Kartoffelsalat	Schinken-Variation Landrauch-, Bauernschinken mit Melone garniert Ruchbrot	Gschwellti mit kleinem Käseteller und Kräuter-Quark	Fotzelschnitten mit Zimt und Zucker Rharbarber-Kompott	Ravioli an rassischer Tomatensauce dazu servieren wir geriebener Käse Saisonsalat	Trio-Salamiteller drei verschiedene Sorten Salami garniert Bürli (Salami, Pfeffersalami und Camembertsalami)	Café Complet: mit Butter, Konfi und Biedermeier-Käse dazu servieren wir ein Butter-Zackenweggli (Biedermeier-Käse = Grub AR)