

Woche: 29	Montag 15.	Dienstag 16.	Mittwoch 17.	Donnerstag 18.	Freitag 19.	Samstag 20.	Sonntag 21.
Crèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Blumenkohlcrèmesuppe	Rüeblicrèmesuppe	Zucchetticrèmesuppe	Haferflockensuppe mit Brunoise	Kartoffelcrèmesuppe	Broccolicrèmesuppe
Bouillon	Klare Wurzelgemüse-suppe	Bouillon mit Sherry bunten Brunoise	Geröstete Griess-suppe mit Gemüse	Vegi- Minestrone	Gemüsebouillon mit Julienne	Bouillon mit kleinen Teigwaren+ Brunoise	Klare Zwiebelsuppe
Tagessalat	Rettichsalat mit Ananas und Ingwer	Tomatensalat mit Basilikum	Chinakohlsalat mit Mais und roten Bohnen	Saisonsalat	Gurkensalat mit Dill an Honig-Dressing	Kleiner gemischter Salat	Bunte Blattsalate
Mittagessen	Geschn. Schweinefleisch an Tomaten-Spinat-Curry Trockenreis	Champignon-Rahm-Schnitzel <small>(Kalbfleisch)</small> Feine Butter-Nüdeli Glasierte Rüebli	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti Sautierte Zucchini	Rassiger Schweinsbraten an rassiger Knoblauchsauce Polenta-Schnitten Grüne Bohnen	Lachs mit Meerrettich-Kruste auf Rahm-Wirz Kartoffelstock <small>(Lachs = Wildfang, Atlantik)</small>	Spaghetti Plausch Tomatensauce Bolognesesauce Carbonarasauce Geriebener Käse	Glasierter Kalbsbraten an Honigsauce Herzoginnen Kartoffeln Sommergemüse
Mittagessen Vegetarisch	Spaghetti mit würzigen Safran-Zucchini an sämiger Sauce begleitet mit Gemüsstängeli	Crémige Parmesan-Polenta mit Balsamico-Pilzen und Blattspinat	Hausgemachter Gemüsestrudel auf Kresse-Ei-Bechamel	Kartoffel-Gnocchi-Gratin mit Cherry-Tomaten, Basilikum Mascarpone und Käse gratiniert	Tilsiter-Wähe mit Rüebli, Lauch und Frühlingszwiebeln, Tilsiter und Rahmguss	Franz. Omelette gefüllt mit Gemüse-Ragout an sämiger Sauce Bratkartoffeln	Sämiger Risotto mit Honig-Radieschen und Basilikum-Gremolata
Mittagessen aus aller Welt	Rindsragout aus Andalusien: mit Rüebli, Peperoni, Bohnen, Kartoffeln Zwiebeln und Sherry	Zanderfilet mit mediterraner Olivenkruste auf buntem Gemüse Pilav Reis <small>(Zander = Wildfang, Kachastan)</small>	Sommer-Salatteller dazu servieren wir knusprige Pouletflügel	Mariniertes Dorsch-rückenfilet mit Gemüse und Süss-kartoffeln aus dem Ofen <small>(Dorsch = Wildfang, Nordatlantik)</small>	Orientalisches Lammragout mit Coco-Bohnen und Couscous <small>(Lamm = Europa, Neuseeland)</small>	Geschnetzeltes Kalbfleisch an Zucchini-Estragonsauce Bramata-Polenta	Spanische Knoblauch-Crevetten an rassiger Tomatensauce Pasta <small>(Crevetten = Zucht, Vietnam)</small>
Dessert	Crème-Rolle	Waldbeerenschnitte	Frischer Sommer-Fruchtsalat mit Rahm	Ovo-Mouse garniert	Glacéstange Swiss	Caramelköpfler garniert	Zitronenquark mit Aprikosenpüree
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Abenkarte</small>	Gefüllte Teigwaren "Mama Hilde" Saisonsalat	Kalter Cervelat mit Senf fein garniert Bürli	Heisse Käseküchlein aus dem Ofen Tagessalat	Hausgemachter Apfel + Rhabarber-Fladen	Ochsenmaulsalat an rassiger Senfsauce und Zwiebelringen Ruchbrot	Appenzeller Pantli dünn aufgeschnitten mit Appenzellerkäse gluschtig garniert Ruchbrot	Café Complet: mit Butter, Konfi und Fleischkäse geschnitten dazu servieren wir ein Dinkelbrötli