

Woche: 33	Montag 11.	Dienstag 12.	Mittwoch 13.	Donnerstag 14.	Freitag 15.	Samstag 16.	Sonntag 17.
<b>Crèmesuppe</b>	Garburesuppe	Brotsuppe mit Kümmel	Rüeblicrèmesuppe mit Kokosnussmilch	Zucchetticrèmesuppe	Blumenkohlcrèmesuppe	Reiscrèmesuppe mit Weisswein	Tomatencrèmesuppe mit Grappa
<b>Bouillon</b>	Bouillon mit Flädli	Gemüsebouillon mit bunter Einlage	Geröstete Griesssuppe mit Brunoise	Bouillon mit Ribeli und Gemüse	Bouillon mit Gemüsestreifen	Klare Hausfrauensuppe	Vegi-Minestrone
<b>Tagessalat</b>	Weisskabissalat mit Birne und Orange	Eisbergsalat mit Kräuterei	Im Curry-Sud gekochter Kohlrabisalat mit Estragon	Saisonale Blattsalate mit Blätterteig-Fleuron	Gurkensalat mit Dill	Melonen-Peperoni-Salat mit Sambal Olek Cashews	Chicorée-Orangen-Salat mit Kresse
<b>Mittagessen</b>	<b>Chili con carne</b> geschn. Rindfleisch mit Mais und roten Bohnen Trockenreis	<b>Sennentuntschi</b> Chääshörnli mit gebratenen Cervelat-Würfel dazu servieren wir Apfelmus	Gefüllte Kalbsbrust an feiner Papikarahmsauce Kartoffelstock Sautierte Zucchini	Pouletschenkel aus dem Ofen auf Honigsauce Crème-Polenta Blumenkohl mit Brösmeli <small>(Poulet = CH)</small>	Sautiertes Forellenfilet mit Eierschwämmli und feinen Kräutern Weisswein-Risotto Blattspinat <small>(Forelle = IQF, Zucht, Europa)</small>	Schweinsbraten an würziger Biersauce Williams-Kartoffeln Butterbohnen	Zartes Wiener-Kalbs-Rahmgulasch Hausgemachte Spätzli Broccoli
<b>Mittagessen Vegetarisch</b>	Marokkanisches Sieben-Gemüse-Ragout an pikanter Sauce auf Couscous	Risotto mit gerösteten Süsskartoffel-Würfel aus dem Ofen	Portwein-Rüebli auf Blumenkohlpuée garniert mit Brösmeli und Trüffelöl dazu servieren wir Safran-Nüdeli	<b>Pilzwähe</b> Kuchenteig belegt mit Pilzen, Lauch, würzigem Käse und Rahmguss	<b>Waldorf-Pasta</b> Sämige Gorgonzola-Sauce mit knackigem Stangensellerie und Birne	Rassiges Gemüsecurry im Reisring serviert mit Kokosbanane garniert	Polentaschnitten mit Linsen-Bolognese und Weichkäse
<b>Mittagessen aus aller Welt</b>	Maurisches Lammragout an würziger Sauce mit Knoblauch und Dörraprikosen Kartoffelstock <small>(Lamm = CH, EU)</small>	<b>80° Grad Zanderfilet</b> auf Rüebli-Shiitake-Pak-Choi-Gemüse mit Ingwer Koriander und Sojasauce Trockenreis <small>(Zander = Wildfang, Kasachstan)</small>	<b>Bündner Äpler-Gerste</b> Sämige Gerste mit Kartoffel würzigem Bergkäse und Rahm verfeinert garniert mit Rohschinken u. Zwiebel	Gratinierter Dorsch mit Kräuterkruste auf Polenta Cherry-Tomaten aus dem Ofen <small>(Dorsch = Wildfang, Nordostatlantik)</small>	Schweinskotelett mit schwarzen Oliven und Speckwürfeli Bratkartoffeln	<b>Spaghetti "Italiana"</b> mit Tomaten, Oliven, Stangensellerie, Kapern und Schinken	<small>Kaltes Mittagessen!</small> Crevetten-Cocktail mit Mango im Coupe-Glas angerichtet Dazu servieren wir ein knusper Brötli, Butter <small>(Crevetten = Zucht, Vietnam)</small>
<b>Dessert</b>	Zitronenquark mit Pfirsichpüree	Melonensalat dreifarbig	Gebackenes Vanille-Kissen	Crème Catalana mit Orangenlikör	Glacestange Chocamo <small>Mocca-Caramel- und Schokoladenglace</small>	Limetten-Mohn-Cake hausgemacht	Holunder-Panna Cotta mit Traubengelee
<b>Abendessen oder</b>  Auswahl aus der Abenkarte	Ravioli an rassischer Tomatensauce dazu servieren wir geriebener Käse Saisonsalat	<b>Bunter Salatteller</b> assortierte Salate an Haussauce mit Ei dazu servieren feines Knoblauchbrot	Weggli gefüllt mit saftigen Bauernschinken garniert mit Tomate und Ei	Apfelrösti mit sämiger Vanillesauce	Heisse Wienerli mit Senf dazu servieren wir Kartoffelsalat	<b>Würziger Lumpensalat</b> mit Fleischkäse, Alpkäse Tomate, Gurke an feiner Senfsauce Ruchbrot	<b>Café Complet:</b> mit Butter, Konfi und kleinem Speck-Teller dazu servieren wir ein Kürbiskernen-Brötli <small>(Speck = gekocht, Schweinefleisch)</small>