

Woche: 34	Montag 18.	Dienstag 19.	Mittwoch 20.	Donnerstag 21.	Freitag 22.	Samstag 23.	Sonntag 24.
Crèmesuppe	Broccolicrèmesuppe	Sellerie-Apfelcrèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Rüeblicrèmesuppe	Zucchetticrèmesuppe	Weissweincrèmesuppe	Garburesuppe
Bouillon	Gemüsebouillon mit Paysanne	Bouillon mit kleinen Teigwaren	Klare Zwiebelsuppe	Bouillon mit Ei	Tomatierte Bouillon mit Buchstaben	Gemüsebouillon mit Gerste und Brunoise	Bouillon mit Backperlen
Tagessalat	Rettich an Rahm-Kräuter-Dressing	Bunter Sommersalat mit Lattich und Radieschen	Randensalat mit feinem Himbeer-Dressing	Tomatensalat mit frischen Basilikum	Griechischer Rüebli-salat mit Joghurt	Saisonsalate	Nüsslisalat mit Kräuter-Ei und Croûtons
Mittagessen	Bratkügel an pikanter Tomatensauce dazu servieren wir bunten Gemüsereis	Scaloppine al Limone - Zitronenschnitzel dazu servieren wir Gnocchi mit sizilianischer Caponata <small>Caponata = Gemüsegericht aus der sizilianischen Küche.</small>	Zartes Schweinsvoressen nach Bauern Art Fregola Sarda Rüeblistängeli <small>(Fregola Sarda = Pasta aus Sardinien)</small>	Geschmorte Rindssaftplätzli mit pikanter Sauce Peperonistreifen garniert Crème-Polenta Romanesco	Mediterran paniertes Pangasiusfilet mit Broccoli-Tagliatelle an sämiger Crème-Fraîch-Sauce <small>(Pangasius = Zucht, Vietnam)</small>	Saftige Piccata auf Madeirasauce Safran-Risotto Geschmorte Bohnen <small>(Piccata = Schweinefleisch)</small>	Rösti-Pastetli gefüllt mit geschn. Kalbfleisch an sämiger Pilzrahmsauce Buntes Mischgemüse
Mittagessen Vegetarisch	Spaghetti mit würzigen Safran-Zucchetti an sämiger Sauce	Bombay-Kartoffeln mit Minz-Joghurt-Dip dazu servieren wir feinen indischen Spinat mit Kokosmilch und Tomaten	Griechische Reis-Pfanne mit Peperoni, Zwiebel, Tomaten und Fetawürfel dazu gibt es feinen Knoblauch-Dip	Bunte Gemüse-Linsen-Nudeln an sämiger Rahmsauce	Bunte Sommer-Gemüse-Wähe mit Zucchetti, Mais und Tomate mit feinem Rahmguss <small>(Wähe = Fladen, Quiche, Kuchen)</small>	Pulled Mushrooms auf Bramata-Polenta <small>(Pulled Mushrooms = zerzupfte Pilze an aromatischer Sauce)</small>	Zitronen-Lauch-Risotto mit Rucola und Parmesan Ofen-Cherry-Tomaten
Mittagessen aus aller Welt	Sautiertes Schollenfilet mit Speck-Kartoffeln und Frühlingszwiebeln <small>(Scholle = MSC, Holland, China)</small>	Kouski bil Lahm geschnetzeltes Rindfleisch mit Rüebli, Zucchetti und Kichererbsen Couscous	Berliner Currywurst Kalbsbratwurst-Rädli an pikanter Currysauce Pommes frites	Dorschfilet mit Tomaten und Oregano aus dem Ofen dazu servieren wir Limetten-Risotto mit Gurkensalsa <small>(Dorsch = Wildfang, Nordatlantik)</small>	Knuspriger Schweinebauch auf Spitzkohlgemüse dazu servieren wir Bratkartoffeln <small>(Schweinebauch = Speck)</small>	Bun em nuong - Honighamburger mit Reismudeln <small>(Rezept aus Vietnam) (Hamburger = Schweinefleisch)</small>	Konfierter Salbei-Lachs mit Spinat und Radieschen dazu servieren wir Tagliatelle <small>(Lachs = Wildfang, Atlantik)</small>
Dessert	Meringues mit Rahm	Feine Tiramisu-Schnitte	Melonenwürfel an süssen Weinsirup	Schoggi-Flan garniert	Griessflammerie im Glas mit Blaubeeren	Pfirsich-Aprikosencrème garniert	Vanille-Erdbeer-Glacé-Cake
Abendessen oder Auswahl aus der Abenkarte	Heisse Wienerli mit Senf Kartoffelsalat	Bunter Nizza-Salat mit Thon und feiner Haussauce Ruchbrot	Weggli gefüllt mit Fleischkäse, garniert mit Tomate, Gurke und Ei	Birchermüesli mit frischen Sommerfrüchten Maisbrötli	Pfannkuchen gefüllt mit gehacktem Rindfleisch an feiner Sauce Saisonsalat	Jausen-Teller Gekochter Kräuterspeck, Landrauchschinken, Alpkäse Ruchbrot	Café Complet: mit Butter, Konfi und kleinem Schinkenteller dazu servieren wir ein Sonnenblumenkernenbrötli