



Woche: 35	Montag 25.	Dienstag 26.	Mittwoch 27.	Donnerstag 28.	Freitag 29.	Samstag 30.	Sonntag 31.
Crèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Kohlrabicrèmesuppe	Zucchetticrèmesuppe	Kartoffelcrèmesuppe	Lauchcrèmesuppe	Blumenkohlcrèmesuppe	Rüeblicrèmesuppe
Bouillon	Gemüsebouillon mit Julienne	Kräuterbouillon mit Fideli	Geflügelbouillon mit Einlage	Klare Selleriesuppe mit Gartenkräuter	Rindsbouillon mit Backperlen	Gemüsebouillon mit bunter Einlage	Bouillon mit Kräuterei
Tagessalat	Corban-Salat = türkischer Bauernsalat	Gemüsesalat mit Weisskabis und Peperoni	Krachsalat mit marinierten Tomatenwürfel	Gerösteter Blumenkohl-Salat mit Kichererbsen	Kohlrabisalat mit Apfel und Rüebli	Saison Blattsalate mit Knusper-Garnitur	Gazpacho-Salat mit Knoblauch-Croûtons
Mittagessen	Rindsdünstragout mit Champignons Crème-Polenta Kohlräbli mit Kräuter	Geschn. Schweinefleisch an sämiger Waldpilz-Sauce Teigwaren Sautierte Zucchini	Wiener Tafelspitz mit Apfelmeerrettich Salzkartoffeln Lauchgemüse (Tafelspitz = Rinds-Siedfleisch)	Spaghetti Carbonara sämige Schinken-Speck-Rahmsauce dazu servieren wir ger. Käse	Gebratener Dorsch mit Limettenbutter Linsen-Risotto Blattspinat (Dorsch = Wildfang, Nordatlantik)	Zartes Wiener Kalbs-Rahmgulasch Spätzli Grüne Bohnen	Cordon bleu mit Zitronenschnitt garniert Pommes frites Broccoli (Cordon bleu = Schweinefleisch)
Mittagessen Vegetarisch	Asiatische Peperoni-Kohl-Pfanne Umami-Style dazu servieren wir ein Basmati-Reis-Köpfchen	Gefüllte Kräuter-Pfannkuchen mit Spinat, Mascarpone und Salbei-Butter	Hausgemachter Gemüsestrudel auf sämiger Kresse-Béchamel	Hirsekugel auf sämigen Rahm-Pilzen Glasierte Gemüsetengeli	Pilzpfanne Stroganoff mit Gurken-Häckerle und zerdrückten Kümmel-Kartoffeln	Zucchini-Piccata auf Tomatenkompott mit Rucola-Pesto und Nudeln	Schupfnudel-Pfanne mit Eierschwämmen, Süsskartoffeln und Spinat an sämiger Rauchpaprikasauce
Mittagessen aus aller Welt	Kalbsleber-Schnitte Provençe Pommes frites Kräuter-Tomate (Provençe = Zwiebel-Kräuter-Garnitur)	Lachsfilet mit Mandelkruste auf Tomaten-Sauce dazu servieren wir sämigen Weisswein-Risotto (Lachs = Wildfang, Atlantik)	Marienierte Pouletbruststreifen auf buntem Gemüse-Couscous (Poulet = CH)	Kokos-Fischcurry mit Fenchel und Rettich an sämiger Sauce Dazu servieren wir Basmati Reis (Dorsch = Wildfang, Nordatlantik)	Knusprige Entenbrust mit Lorbeeräpfeln und Selleriepüree dazu servieren wir Polenta-Halbmonde	Schaschlik an Bier-Aprikosen-Marinade dazu servieren wir Kräuter-Tzatziki Bratkartoffeln (Schaschlik = Schweinefleisch)	Riesencrevetten auf Tagliatelle mit Zucchini-Zitronen-Rahm verfeinert mit Basilikum und Parmesan (Crevetten = Zucht, Vietnam)
Dessert	Mocca-Mascarpone-Crème mit Streusel	Italienischer Orangen Kuchen	Caotinamousse garniert	Ananas,- Blaubeer,- Kiwi-salat	Schwarzwälder-Glacé-Stange	Griechischer-Joghurt mit Honig und Mangowürfel	Bienestich-Schnitte
Abendessen oder Auswahl aus der Abenkarte	Sämiger Steinpilz-Risotto verfeinert mit Weisswein und Rahm Tagessalat	Knackige Sommersalate mit Melonen dazu servieren wir heisse Schinkengipfel	Ella`s Wurst-Käsesalat mit Kartoffeln an feiner Haussauce Bürli	Hausgemachter Aprikosen und Zwetschgenfladen	Heisse Käseküchlein aus dem Ofen Tagessalat	Appenzeller-Teller Fein geschnittenes Mostbröckli mit Appenzellerkäse garniert Ruchbrot und Butter	Café Complet: mit Butter, Konfi und kleinem Salami-Teller dazu servieren wir eine Kaisersemmel