

Woche: 36	Montag 02.	Dienstag 03.	Mittwoch 04.	Donnerstag 05.	Freitag 06.	Samstag 07.	Sonntag 08.
Crèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Broccolicrèmesuppe	Lauchcrèmesuppe	Blumenkohlcrèmesuppe	Apfel-Rüeblicrème - suppe	Safransüpli	Tomatencrèmesuppe
Bouillon	Kräuterbouillon mit Ei	Gemüsebouillon mit bunten Paysanne	Klare Bauernsuppe	Bouillon mit Flädli	Geröstete Griess- suppe mit Brunoise	Gemüsebouillon mit bunter Einlage	Klare Pilzsuppe mit Einlage
Tagessalat	Kleiner gemischter Salat	Bunter Blattsalat	Rettichsalat mit Ananas und Ingwer	Eisbergsalat mit bunten Peperoniwürfeli	Weisser Bohnensalat mit Tomaten und Gurken	Randensalat geraffelt mit Apfel an Himbeer-Sauce	Nüsslisalat mit Croûton und Speckwürfeli
Mittagessen	Älplermaccaroni mit Schinken u. Kartoffel- würfeli an würziger Käsesauce, Zwiebeln Apfelmus	Sommerliches Poulet- geschnetzeltes mit Bohnen und Tomaten an feiner Sauce Pilawreis <small>(Poulet = CH)</small>	Rindshamburger mit Kräuterbutter Pommes frites Blumenkohl	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Teigwaren Glasierte Rüebli	Zander Knusperli mit Tartar Sauce Salzkartoffeln Blattspinat <small>(Zander = Wildfang, EU)</small>	Geschmorter Rindfleisch- vogel an Balsamicosauce Tessiner Polenta Sautierte Zucchetti	Kalbsgeschnetzeltes an Preiselbeer-Orangen- Sauce Kartoffelgratin Rosenkohl
Mittagessen Vegetarisch	Zwiebelgratin an würziger Broccoli- sauce aus dem Ofen begleitet mit kleinen Bratkartoffeln	Spaghetti mit Curry, Oliven und Kräuter verfeinert mit Rahm und Mascarpone	Pikante Griess- Nuss-Schnitten mit sautierten Pilzen auf Dörrotomatensauce	Feines Kürbiscurry in Kokosmilch , Soja- sauce und Radiccio dazu servieren wir Parfümreis	Kürbis-Appenzeller- käse-Wähe mit Ingwer und feinem Quark-Rahmguss	Mexikanischer Gemüseintopf mit Süsskartoffeln und Mais an scharfer Sauce im Töpfchen	Sämiger Feigen-Risotto mit Gorgonzola dazu servieren wir knackiges Mischgemüse
Mittagessen aus aller Welt	Mediterrane Fleisch- wähe mit würzigem Hackfleisch, Blatt- spinat verfeinert mit Gorgonzola <small>(Hackfleisch = Rind)</small>	Frittierte Crevetten im Kartoffel-Mantel auf mediterranem Gemüsebeet <small>(Crevetten = Zucht, Vietnam)</small>	Geschmorter Kanichen- schenkel mit Aprikosen und Frühlingzwiebeln Mais-Couscous Broccoli <small>(Kaninchen = EU)</small>	Mediterrane Fisch- Gemüse-Pfanne an sämiger Zitronensauce dazu servieren wir Teigwaren <small>(Dorsch = MSC Wildfang)</small>	Parmesan-Schnitzel mit Tomatensalsa dazu servieren wir Kräuter-Risotto <small>(Schnitzel = Kalbfleisch)</small>	Bunter Salatteller mit Melonenschnitz dazu servieren wir Mini-Flammkuchen aus dem Ofen	Rosa gebratenes Lammfilet mit feiner Knoblauchsauce Bramata-Polenta Grüne Bohnen <small>(Lamm = CH, EU)</small>
Dessert	Caramelköppli garniert	Hausgemachter Tiroler Cake	Birnenkompott mit Zimtrahm	Vanillequark mit Pfirsich- würfeli	Fruchtsalat mit Saison- Früchten	Limetten-Mousse garniert	Cassata Mezza Luna <small>(italienische Glace-Spezialität)</small>
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Abenkarte</small>	Silserbrötli gefüllt mit Salami garniert mit Tomate, Ei und Gurke	Knusprige Rösti-Rollen gefüllt mit Frischkäse aus dem Ofen Tagessalat	Hausgemachte Fleischkäse-Ei-Sülzli fein garniert Bürli	Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott	Penne all'arrabiata Teigwaren an hausge- machter pikanter Tomatensauce Saisonsalat	Saftiger Bauernschinken mit Buntem Eiersalat Ruchbrot	Café Complet: mit Butter, Konfi und kleinem Lyoner-Teller dazu servieren wir einen Zopfknopf