

Woche: 37	Montag 09.	Dienstag 10.	Mittwoch 11.	Donnerstag 12.	Freitag 13.	Samstag 14.	Sonntag 15.
Crèmesuppe	Garburesuppe	Broccolicrèmesuppe	Geröstete Brotsuppe	Selleriecrèmesuppe	Pilzcrèmesuppe	Kräutercrèmesuppe	Gebundene Ochsen- schwanzsuppe
Bouillon	Gemüsebouillon mit bunter Einlage	Klare Hausfrauensuppe	Bouillon mit kleinen Teigwaren	Bouillon mit Safran und Tomatenwürfeli	Klare Zwiebelsuppe	Bouillon mit Sherry und Brunoise	Gemüsebouillon mit Fideli und Gemüse
Tagessalat	Saison-Blattsalat	Rüebli-salat an Orangen-Dressing	Weisser Bohnensalat mit Pflirsich	Zucchettisalat mit Apfel und Minze	Roher Fenchel-Gurken- salat	Bunte Blattsalate	Tomatensalat mit Basilikum
Mittagessen	Brätkügeli an feiner Jägersauce Spätzli Broccoli <small>(Jägersauce = Pilz und Speck)</small>	Schweinskotelett an Sauce Robert Butter Teigwaren Kräuter Tomate <small>(Sauce Robert = braune Senfsauce)</small>	Riz "Casimir" Geschn. Poulet an rassiger Currysauce Trockenreis Früchtegarnitur <small>(Poulet = CH)</small>	Kalbsfleisch-Stifado mit Schmorgemüse und feiner Sauce Kartoffelstock <small>(Stifado = geschmortes Voressen)</small>	Fischstäbli mit Mayonnaise Salzkartoffeln Rahmspinat <small>(Fisch = Alaskaseelachs, Wild- fang)</small>	Schweinschaxen an Bier-Senf-Sauce mit Orange Crème-Polenta Kohlrabi mit Kräuter	Saltimbocca auf Madeirasauce Safran-Risotto Sautierte Zucchetti <small>(Schweinefleisch)</small>
Mittagessen Vegetarisch	Sämiger Steinpilz- Kürbis-Risotto ver- feinert mit Weisswein und geriebenem Käse	Cholera Gedeckter Kuchen aus dem Wallis mit Lauch, Kartoffeln, Käse und Apfel	Hausgemachte Kräuterspätzli mit würzigem Käse und gerösteten Zwiebeln Apfelmus	Mexikanische Polenta- taler mit Chili und Guacamole	Palatschini gefüllt mit Zucchetti und Kräuter begleitet mit sämigen Lauchgemüse <small>Palatschini = kleine gefüllte Pfann- kuchen</small>	Pasta mit Pilzen und karamellisierten Walnüssen garniert mit frischem Rucola	Kichererbsen-Curry mit Süsskartoffel und Broccoli dazu servieren wir Basmatireis
Mittagessen aus aller Welt	Dorschfilet Bretagne mit Curry, Kurkuma an feiner Pilzsauce Kräuter-Nüdeli <small>(Dorsch = Nordatlantik, Wildfang)</small>	Geschn. Kalbsleber in Oregano Butter kleine Bratkartoffeln Ratatouille	Schweineschnitzel mit Gemüsekruste auf Tilsiter-Rahm-Katoffeln	Mediterraner Fisch- auflauf an würziger Tomatensauce mit Basilikum Gemüse-Pilav-Reis <small>(Pangasius = Zucht, Vietnam)</small>	Hackfleisch-Strudel mit Frischkäse auf würziger Peperonata- sauce <small>(Hackfleisch = Rindfleisch)</small>	Mediterrane Spicy Pouletburger auf knackigem Gemüse und Kartoffelspalten Ketchup <small>(Poulet = CH)</small>	Bunter Salatteller mit Melonenschnitt dazu servieren wir Fisch- knusperli Mayonnaise <small>(Fisch = IQF, Zucht und Wildfang)</small>
Dessert	Griechischer Joghurt mit Beeren	Crème Catalana mit Grand Marnier	Blaubeer-Muffin	Vanille-Erdbeer- Glacéstange	Schoggicrème mit Rahm	Schwarzwald-Würfel	Panna cotta mit Frucht- sauce
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Abenkarte</small>	Französische Eier- omelette gefüllt mit Gemüseragout an sämiger Rahmsauce Tagessalat	Thurgauer Tilsiter- Käse-Birnen-Salat an feiner Haussauce Ruchbrot	Bunter Salatteller dazu servieren wir Wienerli im Teig	Apfelküchlein mit Zimt-Zucker und Vanillesauce	Währschafte Bündner- Gersten-Suppe Ruchbot	Belegte Brötli Ei garniert Salami garniert Schinken garniert	Café Complet: mit Butter, Konfi und kleinem Fleischkäse-Teller dazu servieren wir ein feines Landbrötli = Graham und Ruchmehl