

Woche: 37	Montag 09.	Dienstag 10.	Mittwoch 11.	Donnerstag 12.	Freitag 13.	Samstag 14.	Sonntag 15.
<b>Crèmesuppe</b>	Garburesuppe	Broccolicrèmesuppe	Geröstete Brotsuppe	Selleriecrèmesuppe	Pilzcrèmesuppe	Kräutercrèmesuppe	Gebundene Ochsen- schwanzsuppe
<b>Bouillon</b>	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
<b>Tagessalat</b>	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
<b>Mittagessen</b>	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>	<b>Riz "Casimir"</b> Geschn. Poulet an rassiger Currysauce Trockenreis Früchtegarnitur <small>(Poulet = CH)</small>	<b>Kalbsfleisch-Stifado</b> 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>
<b>Mittagessen Vegetarisch</b>	Sämiger Steinpilz- Kürbis-Risotto ver- feinert mit Weisswein und geriebenem Käse	<b>Cholera</b> 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	<b>Palatschini gefüllt mit Zucchetti und Kräuter</b> 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
<b>Mittagessen aus aller Welt</b>	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>
<b>Dessert</b>	Griechischer Joghurt mit Beeren	Crème Catalana mit Grand Marnier	Blaubeer-Muffin	Vanille-Erdbeer- Glacéstange	Schoggicrème mit Rahm	Schwarzwald-Würfel	Panna cotta mit Frucht- sauce
<b>Abendessen oder</b>  <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	<b>Belegte Brötli</b> Ei garniert Salami garniert Schinken garniert	<b>Café Complet:</b> mit Butter, Konfi und kleinem Fleischkäse-Teller dazu servieren wir ein feines Landbrötli = Graham und Ruchmehl