

Woche: 37	Montag 08.	Dienstag 09.	Mittwoch 10.	Donnerstag 11.	Freitag 12.	Samstag 13.	Sonntag 14.
Crèmesuppe	Broccolicrèmesuppe	Tomatencrèmesuppe mit Grappa	Geröstete Brotsuppe	Selleriecrèmesuppe	Pilzcrèmesuppe	Kräutercrèmesuppe	Blumenkohlcrèmesuppe
Bouillon	Gemüsebouillon mit bunter Einlage	Klare Hausfrauen-Suppe	Bouillon mit kleinen Teigwaren	Bouillon mit Safran und Tomatenwürfeli	Klare Zwiebelsuppe	Bouillon mit Sherry und Brunoise	Gemüsebouillon mit Fideli und Gemüse
Tagessalat	Bunter Kopfsalat mit Salsa Criolla	Rüebli-salat fein geraffelt an Orangen-Dressing	Wassermelonen-Salat mit Radieschen u. Sesam	Zucchettisalat mit Apfel und Minze	Roher Fenchel-Gurken-Salat	Bunte Blattsalate mit Knusper-Garnitur	Tomatensalat mit Basilikum
Mittagessen	Brätkugeli an feiner Jägersauce mit Speck Teigwaren Kräuter-Ofentomate (Jägersauce = Pilz und Speck)	Schweinshaxen an Bier-Senf-Sauce mit Orange Crème-Polenta Kohlrabi mit Kräuter	Riz "Casimir" geschnetzeltes Poulet an rassisiger Currysauce Trockenreis Früchtegarnitur (Poulet = CH)	Kalbsfleisch-Stifado mit Schmorgemüse und feiner Sauce Kartoffelstock (Stifado = geschmortes Voressen)	Lachsfilet mit kreolischer Sauce auf Fregola Sarda Blumenkohl (Lachs = Atlantik/ Wildfang) (Fregola Sarda = kleine Teigwaren)	Geschn. Kalbfleisch an feiner Morchelrahmsauce Hausgemachte Spätzli Buntes Gemüsebouquet	Saltimbocca auf Madeirasauce Safran-Risotto Sautierte Zucchini (Schweinefleisch)
Mittagessen Vegetarisch	Cholera Gedeckter Kuchen aus dem Wallis mit Lauch, Kartoffeln, Käse und Apfel	Risotto mit gerösteten Aubergine und Tomaten aus dem Ofen dazu servieren wir Parmesan	Hausgemachte Kräuterspätzli an würziger Käsesauce dazu servieren wir Apfelmus	Kräuter-Polenta mit Spinat und Champignons garniert mit zwei Tête de Moine-Rosetten	Palatschini gefüllt mit Zucchini und Kräuter begleitet mit sämigen Lauchgemüse (Palatschini = kleine gefüllte Pfannkuchen)	Gemüseragout an feiner Sauce dazu servieren wir Butterreis (Ragout: Champignon, Lauch, Kürbis, Pastinaken)	Thai-Spaghetti mit Gemüse an rassisiger Currysauce mit Kokosnussmilch garniert mit Cashewkerne
Mittagessen aus aller Welt	Schweinekoteletts mit Apfelscheiben aus dem Ofen mit Rosmarinjus Wildreis-Mix Broccoli	Pfeffer-Dorschrückenfilet aus dem Ofen auf feinem Kartoffel-Rüebli-Bett (Dorsch = Nordatlantik, Wildfang)	Geschmortes Kaninchenragout italienische Art an rassisiger Tomaten-Gemüsesauce Bramata-Polenta (Kaninchen = CH, EU)	Cremiges Kürbisrisotto mit knusprigem Zander und grünen Sesam-Bohnen (Zander = Kachastan, Wildfang)	Zartes Schweinragout an pikanter Sauce mit Rüebli u. Stangensellerie dazu servieren wir Granatapfel-Couscous	Gekrätertes Lammfilet rosa gebraten auf kleinem Ratatouille dazu servieren wir Bratkartoffeln (Lamm = CH, EU)	Bunter Salatteller mit Melonenschnitt dazu servieren wir Fisch-Knusperli, Mayonnaise (Fisch = IQF, Zucht und Wildfang)
Dessert	Griechischer Joghurt mit Beeren	Bananencrème garniert	Blaubeer-Muffin	Vanille-Erdbeer-Glacéstage	Schoggicrème mit Rahm	Kokosnuss-Quark mit Melonenwürfel garniert	Panna cotta mit Fruchtsauce
Abendessen oder Auswahl aus der Abenkarte	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	Feine Apfelküchlein mit Zimt-Zucker und Vanillesauce	Farfalle cipolle e funghi Krawätl an Zwiebel-Pilzsauce mit Rahm verfeinert Saisonsalat	Kalter Cervelat mit Senf dazu servieren wir ein Bürl	Café Complet: mit Butter, Konfi und Fleischkäse-Teller dazu servieren wir ein feines Landbrötli = Graham und Ruchmehl