

Menüplan vom 19. September bis 25. September 2022

Woche: 38	Montag 19.	Dienstag 20.	Mittwoch 21.	Donnerstag 22.	Freitag 23.	Samstag 24.	Sonntag 25.
Crèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Weissweinsüpli	Kartoffelcrèmesuppe mit Peterli	Wurzelgemüse-Crèmesuppe	Baslermehlsuppe	Kürbiscrèmesuppe	Rüeblicrèmesuppe
Bouillon	Suppe Pächterin Art	Vegi-Minestrone	Ribeli Suppe	Geflügelbouillon mit Paysanne	Klare Selleriesuppe mit Einlage	Gemüsebouillon mit Brunoise	Rindsbouillon mit Lauchstreifen
Tagessalat	Peperoni-Chicorée-Salat	Verschiedene Blattsalate	Gurkensalat mit Dill	Saisonsalat	Tomatensalat	Randensalat	Bunter Nüsslisalat mit Blaubeeren
Mittagessen	Rinds-Hamburger an feuriger Whiskysauce Kartoffel-Kroketten Blumenkohl und Broccoli-Röschen	Zartes Kalbsragout an Kräuter-Zitronensauce Kartoffelstock Grüne Bohnen	Emmentalerschnitzel gebundener Jus dazu servieren wir feine Gemüse-Pasta <small>(Emmentalerschnitzel = Brät, Käse)</small>	Poulet Cordon bleu Sämiger Tomaten-Risotto Schwarzwurzeln	Seelachsfilet Müllerin-Art mit Mayonnaise Salzkartoffeln Rahmspinat <small>(Seelachs = Deutschland, Wildfang)</small>	Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce Butter-Nüdeli Vichy-Karotten	Rehpfeffer Jägerart Butter-Spätzli Geschmortes Rotkraut mit glasierten Marroni <small>(Rehpfeffer = EU / freier Wildbahn)</small>
Mittagessen Vegetarisch	Kartoffel-Pie Brotteig belegt mit Spinat, Kartoffeln, Brie und Rahmguss	Gefüllte Zucchetti-Rädchen auf sämiger Rahmsauce Teigwaren	Omelette gefüllt mit Kürbis-Pilz-Ragout an feiner Sauce	Bunter Gemüseteller dazu servieren wir feine Camembert-Taler garniert mit Preiselbeeren	Appenzeller Gersten-Küchlein auf sämigem Rahmlauch Glasierte Rüebli	Sämiger Zitronen-Risotto mit gebratenem Fenchel garniert mit Kräuter-Cherry Tomaten	Spaghetti mit Curry-Spinat verfeinert mit Kokosnussmilch und Ingwer
Mittagessen aus aller Welt	Hausgemachte Lachs-Spinat-Lasagne im Ofen gebacken <small>(Lachs = Atlantik/ Wildfang)</small>	Afrikanisch-orientalisches Rinds-geschnetztes Couscous	Frittierte Calamari (Tintenfischringe) Knobli-Mayonnaise Salzkartoffeln Blattspinat <small>(Calamari, Wildfang / Spanien)</small>	Mediterraner Zwiebel-Speck-Kuchen mit Hefeteig	Spaghetti mit mediterranean Fleischsauce und Gemüse <small>(Fleischsauce = Rindfleisch)</small>	Jambalaya Crevetten, Reis, Chorizo, Schinken, Gemüse und Cajun <small>Gericht aus dem Süden der USA (Crevetten = Zucht, Vietnam)</small>	Schweinsschnitzel mit Gorgonzola-Spinat verfeinert mit Rahm Bramata-Polenta
Dessert	Rhabarber im Töpfchen mit Streusel	Himbeer Schoko-Croquantschnitte	Melonen-Blaubeersalat	Caramelköpfl im Glas serviert	Meringues mit Rahm	Hausgemachter Tiroler Cake	Glacéstange Zimt mit Zwetschgen
Abendessen	Spatz Rindfleisch-Gemüse-Suppe wie aus der Militärküche Ruchbrot	Hausgemachter Siedfleischsalat an feiner Senf-Vinaigrette gluschtig garniert Ruchbrot	Gschwellti mit kleinem Käseteller und Kräuterquark	Hausgemachtes Birchermüesli mit Saisonfrüchten Maisbrötli	Glarner Hörnli Hörnli an rassiger Schabziger-Sauce Saisonsalat	Silserbrötli gefüllt mit saftigem Bauerschinken garniert mit Tomate, Ei und Essiggurke	Appenzeller-Teller Mostbröckli mit Appenzellerkäse gluschtig garniert Ruchbrot