

Menuplan vom 16. September bis 22. September 2024

Woche: 38	Montag 16.	Dienstag 17.	Mittwoch 18.	Donnerstag 19.	Freitag 20.	Samstag 21.	Sonntag 22.
Crèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Kürbiscrèmesuppe	Wurzelgemüsecrèmesuppe	Broccolicrèmesuppe	Baslermehlsuppe	Bumenkohlrèmesuppe	Rüeblicrèmesuppe
Bouillon	Suppe Pächterin Art	Vegi-Minestrone	Ribeli Suppe	Geflügelbouillon mit Paysanne	Klare Selleriesuppe mit Einlage	Gemüsebouillon mit Brunoise	Rindsbouillon mit Lauchstreifen
Tagessalat	Waldorfsalat mit Ananas und Nüssen	Verschiedene Blattsalate mit Croûtons	Gurkensalat mit Dill	Kopfsalat "Mimosa"	Geraffelter Randensalat	Tomaten-Birnensalat	Bunter Nüsslisalat mit Blaubeeren
Mittagessen	Gehacktes Rindfleisch "Grossmutter-Art" Butterhörnli dazu servieren wir Apfelmus	Zartes Kalbsragout an Kräuter-Zitronensauce Kartoffelstock Grüne Bohnen	Pouleschenkel aus dem Ofen an pikanter Sauce Weisswein-Risotto Broccoli	Geschmortes Kaninchen-voessen italienische Art = Kaninchen ohne Knochen Crème-Polenta Blumenkohl (Kaninchen = EU)	Ofenlachs mit Zitrone auf Süsskartoffeln und Blattspinat an cremiger Sauce (Lachs = Atlantik, Wildfang)	Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce Butter-Nudeli Vichy-Karotten	Rehpfeffer Jägerart Butter-Spätzli Geschmortes Rotkraut mit glasierten Marroni (Rehpfeffer = EU, freier Wildbahn)
Mittagessen Vegetarisch	Kartoffel-Pie Brotteig belegt mit Spinat, Kartoffeln, Brie und Rahmguss	Überbackene Hörnli-Tomaten auf sämiger Kräutersauce Sautierte Zucchetti	Omelette gefüllt mit Kürbis-Pilz-Ragout an feiner Sauce	Bunter Gemüseteller dazu servieren wir feine Camembert-Taler garniert mit Preiselbeeren	Berner Zwiebel-Käse-Wähe Kuchenteig belegt mit Zwiebelstreifen, geriebener Käse und Rahmguss (Wähe = Fladen)	Rösti-Pastetchen gefüllt mit buntem Gemüseragout an rassiger Sauce	Sämiger Kürbis-Risotto mit Rosenkohl verfeinert mit Sprinz und Mascarpone
Mittagessen aus aller Welt	Jambalaya Crevetten, Reis, Chorizo, Schinken, Gemüse und Cajun <small>Gericht aus dem Süden der USA (Crevetten = Zucht, Vietnam)</small>	Afrikanisch-orientalisches Rindsgeschnetzeltes Couscous	Frittierte Calamari (Tintenfischringe) Knobli-Mayonnaise Salzkartoffeln Blattspinat (Calamari = Wildfang, Spanien)	Adrio an rassiger Haus-Sauce mit Peperoniwürfel Krawättli-Teigwaren Buntes Gemüse	Spaghetti mit mediterraner Fleischsauce und Gemüse Dazu servieren wir Parmesan (Fleischsauce = Rindfleisch)	Pangasiusfilet mit Rüblikruste auf Risi-Bisi dazu servieren wir feine Kräutersauce (Pangasius = Zucht, Vietnam)	Entenbrust auf Artischockensauce Bramata-Polenta Sautierte Zucchetti (Ente = Zucht, Ungarn)
Dessert	Rhabarber im Töpfchen mit Streusel	Waldfruchtschnitte	Kokosnuss-Quark mit Melone und Krokant	Vanilleflan garniert	Meringues mit Rahm	Erdbeer-Roulade	Trauben-Tiramisu im Glas mit Grappa
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Abenkarte</small>	Gschwellti mit kleinem Käseteller und Kräuter-Quark	Hausgemachter Siedfleischsalat an feiner Senf-Vinaigrette gluschtig garniert Ruchbrot	Bunter Salatteller mit Kalbsbratwurst Bürli	Hausgemachtes Birchermüesli mit Saisonfrüchten Maisbrötli	Knuspriger Rösti-toast aus dem Ofen Tagessalat	Silserbrötli gefüllt mit saftigem Bauerschinken garniert mit Tomate, Ei und Essiggurke	Café Complet: mit Butter, Konfi und Mostbröckli-Teller dazu servieren wir feine Brötli